Belgique-België
P.P.CXL X
10/701

HET GEHEIM VAN DE FEESTEN





AD DELHAIZE

Ook geldig in de supermarkten A.D. Delhaize

PRIJZEN
GELDIG TOT
31 DECEMBER
1991 !!

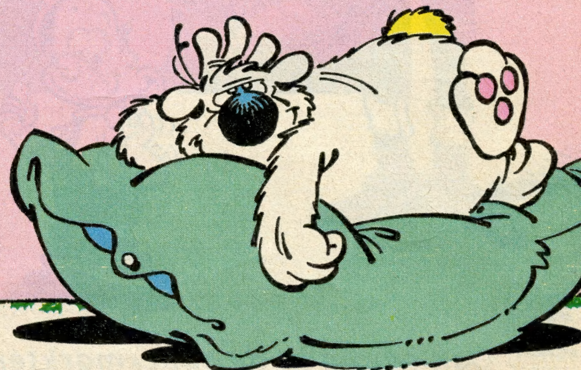
GELUKKIG
NIEUWJAAR

VROLIJKE
KERSTMIS!

ZORG ERVOOR
DAT U ONZE SPECIALE
EINDEJAARSPROMOTIE
ELKE WEEK IN
ONZE RECLAMEFOLDERS
NIET MIST !!

IN HET MIDDEN
VAN DEZE FOLDER VINDT U
HET MAGAZINE "DE LEEUW"
SPECIAL EINDEJAARSFEESTEN
BOORDEVOL RECEPTEN, IDEEËN
EN TIPS VOOR DE FEESTEN.

IK,
NIETS AAN TE DOEN, DE
STRESS VAN DIE FEESTEN
VLOERT MIJ TELKENS
WEER !!





CHAMPAGNES SCHUIMWIJNEN

LA DEMOISELLE DE CHAMPAGNE
Brut
1 37,5 cl **465**
75 cl **799**
☐ 1,5L **1599**
3 Rosé - 75cl **999**

LAURENT PERRIER
Champagne brut
4 37,5cl **525**
5 75cl **899**
1,5L **1799**
6 Rosé - 75cl **1339**

7 **OEIL DE PERDRIX**
Champagne brut - 75cl **649**

8 **TAITTINGER**
Champagne brut
75cl + etui **987**

9 **MUMM CORDON ROUGE**
Champagne brut - 75cl **899**

PERRIER-JOUËT
Champagne brut - 75cl **899**

10 **CHEVALIER CREMANT DE BOURGOGNE**
Traditionele champagnewijze - 75cl **338**

11 **WEINGARTNER CREMANT D'ALSACE**
Traditionele champagnewijze - 75cl **346**

12 **BRUT DE CHANNAY**
Traditionele champagnewijze - 1,5L **429**

13 **MADEMOISELLE LADUBAY**
Saumur brut 1988
Traditionele champagnewijze - 75cl **359**

14 **CODORNIU**
Blanc de blancs brut
Spaanse schuimwijn
75cl **279**

Jacques de Luze
Schuimwijn brut - 75cl **345**

ALCOHOLVRIJ

15 **JACQUES GIRONDE**
Alcoholvrij schuimwijn
75cl **195**

16 **STASSEN**
Perzikcocktail "degré 0"
Alcoholvrij - 75cl **105**

1 3 2 7 4 5 6 11

12 13 14 9 10 8 15 16



WIJNEN

ROOD

BORDEAUX WIJN

1 **CRU CANTEMERLE 1988**
Bordeaux supérieur A.C. **139***

2 **CHATEAU ROC DE MONTPEZAT 1988**
Côtes de Castillon A.C. **152***

3 **CHATEAU JUNAYME 1988**
Canon Fronsac A.C. **299**

4 **CHATEAU CANON 1986**
Canon Fronsac A.C. **395**

5 **CHATEAU PLANTEY DE LA CROIX 1988**
Haut Médoc A.C.
Cru Bourgeois **320**

CHATEAU BELGRAVE 1986
Haut Médoc A.C.
5e Grand Cru Classé **425**

6 **CHATEAU D'ISSAN 1986**
Margaux A.C.
3e Grand Cru Classé **645**

CHATEAU MOULIN D'ISSAN 1989
Bordeaux supérieur A.C. **280**

7 **CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD 1986**
Pauillac A.C.
Ier Grand Cru Classé **2850**

CHATEAU MEYNEY 1986
Saint-Estèphe A.C.
Cru Bourgeois **560**

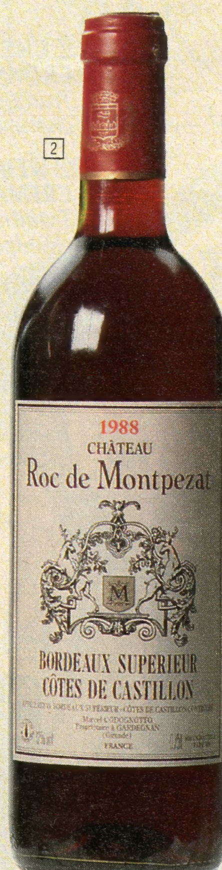
CHATEAU LA CROIX DE BERNY 1989
Puisseguin Saint Emilion A.C..... **239**

CHATEAU MANGOT 1988
Saint Emilion A.C. **245**

CHATEAU LAGRANGE DE LESCURE 1985
Saint Emilion A.C.
Grand Cru **425**

8 **CHATEAU BELAIR 1986**
Saint Emilion A.C.
Ier Grand Cru Classé **1100**

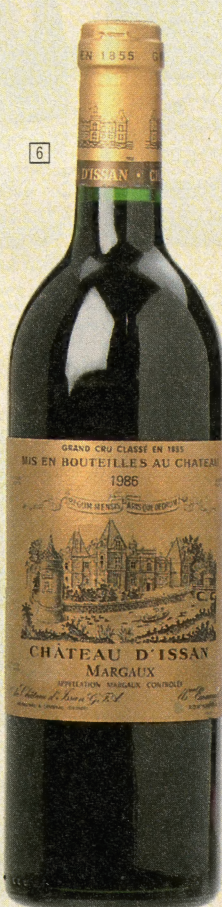
1


2


3


4


5


6


7


8




Flessen van 75cl behalve indien anders vermeld
* *+7 F. / fles*

BOURGOGNE WIJN

9 **VOLNAY A.C. 1988** **615**

10 **POMMARD A.C. 1988** **713**

BEAUNE A.C. 1989
Ier Cru Champs Pimonts **625**

CHARMES CHAMBERTIN A.C.
1988 .... **1280**

11 **VOSNE ROMANEE A.C.**
1988 .... **685**

12 **NUITS SAINT GEORGES A.C.**
1988 .... **632**

NUITS SAINT GEORGES 1988
Ier Cru les Thoreys A.C. **850**

MOREY SAINT DENIS A.C.
1988 .... **589**

CHAMBOLLE MUSIGNY A.C.
1988 .... **687**

ECHEZEAUX A.C. 1988 .... **1090**

13 **CLOS DE VOUGEOT A.C.**
1988 .... **1295**

ANDERE STREKEN

14 **CHATEAU DES APPLANATS**
1990 - *Côtes du Rhône*
Beaumes-de-Venise A.C. **147***

15 **DOMAINE DE FONT SARADE**
1990 - *Vacqueyras A.C.* **162***

16 **CHATEAU SAINT ANDRE 1990**
Gigondas A.C. **239***

17 **CHINON A.C. 1990** **165***

DOMAINE DE LA VERNELLERIE
1990 - *Bourgueil A.C.* **162***

COTES DE BROUILLY A.C.
1989 - *Beaujolais* **212***

18 **CHATEAU DE JULIENAS 1990**
Juliénas A.C. **215***

19 **CLOS PEYRELEVADE 1990**
Pécharmant A.C. **161***

MARQUES DEL ROMERAL 1985
Rioja D.O. Crianza **259**

CHIANTI "RISERVA DUCALE"
1986 - *Ruffino Classico*
D.O.C.G. **462**

DOLCETTO DI DIANO
D'ALBA 1990 - *D.O.C.* **182***

UNDARAGA 1988
Cabernet Sauvignon
Wijn uit Chili **150**

Flessen van 75cl behalve indien anders vermeld
* *+7 F. / fles*



17


18


19


20


WIT

BORDEAUX WIJN

20 CHATEAU DE CONDRINE 1990
Graves A.C. - Droog **165***

BOURGOGNE WIJN

CHABLIS A.C. 1989 - 50cl ... **262***

21 CHABLIS A.C. 1989
Ier Cru
Monts De Milieu - Droog **545***

22 MEURSAULT A.C. 1988
Droog **690**

PULIGNY-MONTRACHET A.C.
1988 - *Droog* **782**

ANDERE STREKEN

COTEAUX DU LAYON A.C. 1990
Volle en zachte witte wijn
van de Loirestreek **199***

23 POUILLY FUME A.C. 1990
Droge witte wijn
van de Loirestreek **452***

24 SAUMUR CHAMPIGNY A.C.
1990 .... **255**

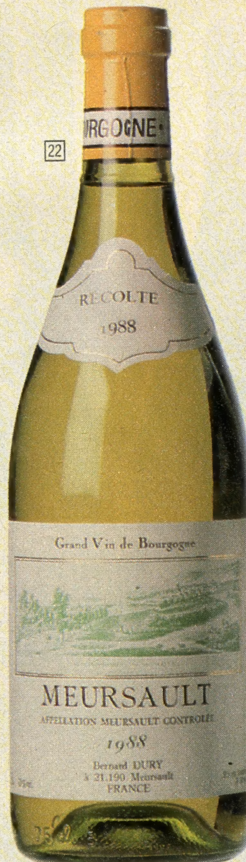
25 MUSCAT
Beaumes-de-Venise A.C.
Zoete natuurlijke wijn **329****

ALCOHOLVRIJ

26 JACQUES GIRONDE
Alcoholvrije witte wijn
37,5cl **79**

26


21


22


23


24


25


Flessen van 75cl behalve indien anders vermeld
** +7 F. / fles*
*** +9 F. / fles*

VISAFDELING

















SCHELPDIEREN

Holle Zeeuwse oesters, oesters uit Normandië en Marennes, platte Ierse oesters of Franse oesters, Zeeuwse, Deense of Spaanse mosselen, clams, amandelen, vernis, kreukels, kokkels, venusschelpen, enz.

SCHAALDIEREN

Canadese en Noorse kreeften, rauwe scampi's, zeekreeftjes, langoesten, gekookte Noordzeekrab, grijze of roze garnalen, enz.

VERSE VIS

Zalm, witte forel of zalmforel, tong, zeeduivel, tarbot, zeewolf, rogvleugels, forel-, zalm- en lompviseieren, enz.

GEROOKTE VIS

Schotse, Noorse of Ierse zalm, heilbot, zalmforel, sprotfilet, Schotse gemarineerde Gravelacks zalm, enz.





1 **DELHAIZE DE LEEUW**
Lange ansjosvisfilets in olijfolie en met kruiden of opgerold met kappertjes en in olijfolie
100g **95**

2 **ALBATROS**
Krabvlees in kooknat voor salades - 375g **89**

3 **SOCRA**
Fancy Pink Zalm - 240g **65**

IMPERIAL

4 *Rode zalm Fancy Red 213g* **125**

5 *Langoestenstaarten 4 tot 8 stukken - 200g* **349**

6 *Fancy King Krab - 190g* **295**

Ansjovispastei - 50g **43**

SAUPIQUET FILETINES

7 *Gegrilde sardinefilets met groene olijven zonder graten 115g* **49**

meridionaal of met piment 115g **39**

VIOLET

Vongolae in eigen nat of cocktail van zeevruchten 290g **64**

3



2



4





7

5



6







1





GEVOGELTE-CHARCUTERIE BEENHOUWERIJ

DELHAIZE DE LEEUW

STEAK VAN EVERJONG
het kg **915**

1 BOUTGEBRAAD VAN EVERJONG
het kg **775**

TOURNEDOS VAN HINDE
het kg **1425**

GEBRAAD VAN HINDEFILET
het kg **1315**

2 HAZEBOUTEN
het kg **459**

HAZERUGEN
het kg **895**

3 FILET VAN JONGE KALKOEN OM TE BRADEN
het kg **360**

EENDEFILET
het kg **595**

4 KWARTELS
Schaaltje 2 stuks **115**

RED LABEL VAN BOERGONDIË
In vrijheid gekweekt

5 HOEVEPARELHOEN
het kg **295**

6 HOEVEKALKOEN
het kg **365**

HOEVECHAPON
2,5kg à 3,5kg - het kg **485**

KIP VAN BRESSE
Gecontroleerde benaming
In vrijheid gekweekt
het kg **395**

MAITRE COQ

7 ONTBEENDE PARELHOEN GEVULD MET MORILLES EN ARMAGNAC - het kg **435**

ONTBEENDE JONGE EEND GEVULD MET APPELEN EN DRUIVEN
het kg **460**

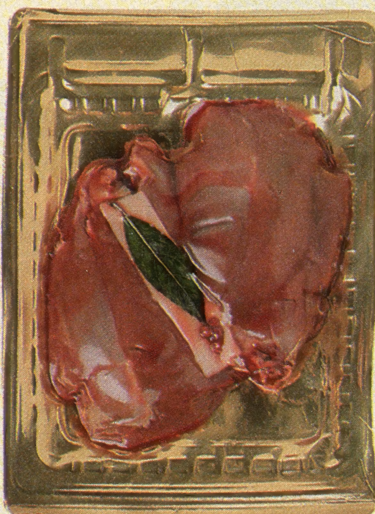
RAUW KALKOENGEBRAAD GEVULD MET KASTANJES EN DRUIVEN
het kg **345**

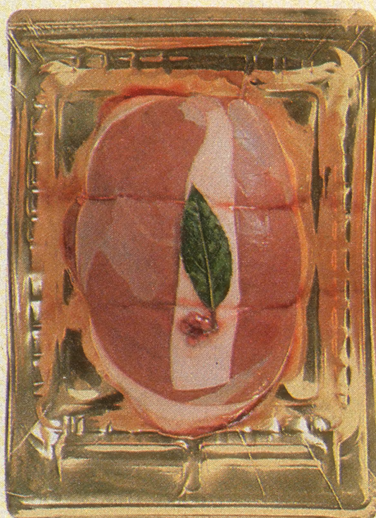
KWARTELS GEVULD MET KRENTEN
Schaaltje 2 stuks
het kg **145**

8 PAUL PREDAULT GEHELE GANZELEVERPASTEI
Terrine 200g
stuk **995**

9 GANZELEVERPASTEI TOI & MOI ANNE de BEYLAC
2 sneden 55 g
schaaltje **375**

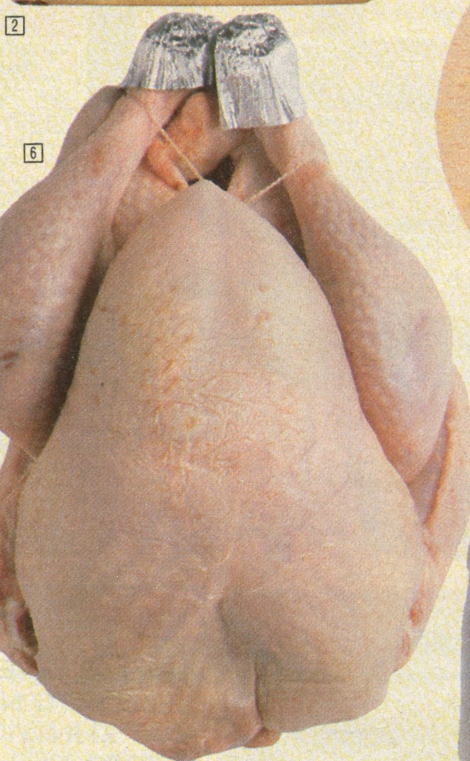
EENDELEVERPASTEI VOOR TWEE EDMOND GEYRAL
2 sneden 50 g
schaaltje **350**

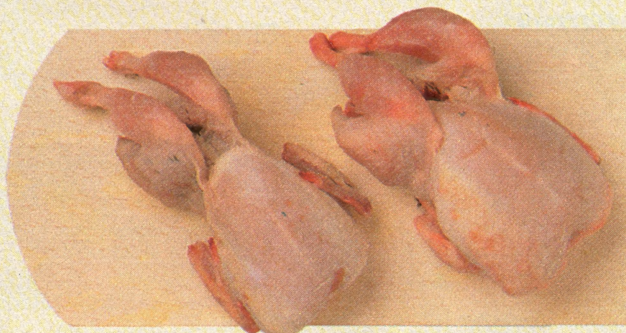

2


1



3


6


4



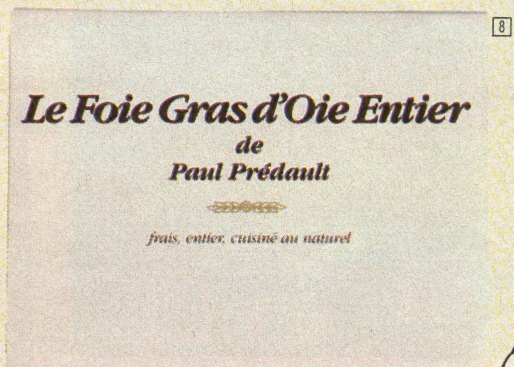
5



7



9



8





DELHAIZE DE LEEUW

10 KALKOENGALANTINE
het kg **459**

11 BAYONNEHAM
100g **115**

12 **ZWARTE WOUDHESP**
150g

13 **JUSTIN BRIDOU**
BATON DE BERGER
250g

DELHAIZE DE LEEUW

14 Ringworst puur varken
300g

15 Kreem- en Boerenpaté
2x175g + zoutvaatje gratis. **98**

16 **JONG EVERZWIJNPASTEI**
200g + Chinees kommetje.... **89**

17 **PAUL PREDAULT**
MOUSSON
250g **189**





16



14



13

17





11

15





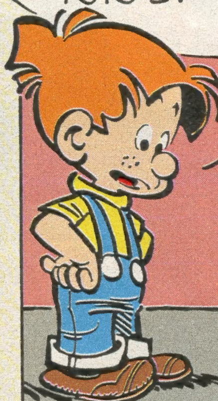


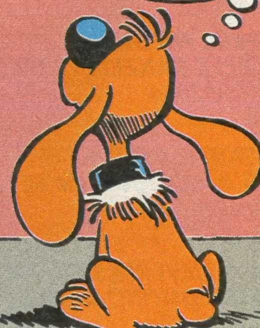
10



12







FRUIT & GROENTEN



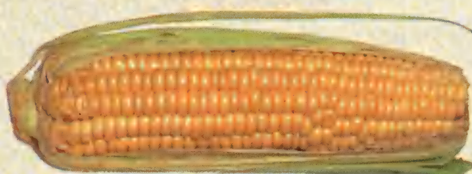

1


2


3


4






6





7

5

1 ***Kiwi***

Smaak: gesuikerd en lichtjes zuur.
Rijping: als de kiwi rijp is, is de schil makkelijk verwijderbaar. Als hij te rijp is, verliest hij zijn aangename zure smaak en zal hij vrij vlug rotten. Als hij nog moet aanrijpen, kan dat het best in een plastic zak samen met een andere vrucht (banaan of appel).

2 ***Mini-ananas***

Smaak: zoals ananas, maar sterker van smaak en zoeter.
Rijping: de vrucht wordt goudgeel als ze rijp is en de bladeren intens groen.

3 ***Roze banaan***

Smaak: zoals een banaan, maar met een sterker aroma en minder melig.
Rijping: zoals een banaan, rijp wanneer ze nog stevig, maar niet hard meer is.

Banaanappel

Smaak: aangenaam bitter, het vruchtvlees lijkt op dat van een appel.
Rijping: een tros is rijp als de bananen goudgeel worden.

Cherimoya

Smaak: zoet-bitter, doet denken aan aardbeien en bananen.
Rijping: het vruchtvlees moet zacht en smeuig zijn. Als de vrucht rijp is, neigt de groene schil met rose-violette sporen, naar donkerbruin.

4 ***Physalis***

Smaak: de zurige smaak is een beetje bitter en doet denken aan ananas.
Rijping: als hij glanzend geel of oranje wordt, is hij rijp.

Granaatappel

Smaak: zoals die van grenadine.
Rijping: geel, oranje. De huid is dan hard en glanzend. Ook als de vrucht er lichtjes verkreukeld uitziet, blijft ze sappig en eetbaar.

5 ***Mango***

Smaak: zoet, doet denken aan abrikoos.
Rijping: de vrucht is rijp wanneer het vlees elastisch aanvoelt. U kan ze hard aankopen en gewoon op kamertemperatuur laten rijpen.

6 ***Carambol***

Smaak: aangenaam zurig, adstringerend, een beetje bitter.
Rijping: moet goudgeel en mooi glad zijn.

Kumquat

Smaak: lijkt op een sinaasappel, maar is bitterder.
Rijping: zoals een sinaasappel en kan lang buiten de koelkast worden bewaard.

7 *Ruime keuze van verse groenten, speciaal voor de feesten: witte molsla, maïskolven, gevarieerde salades, champignons, enz.*











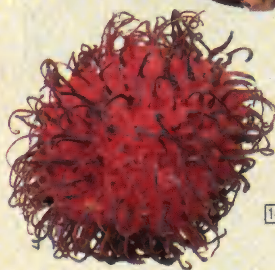


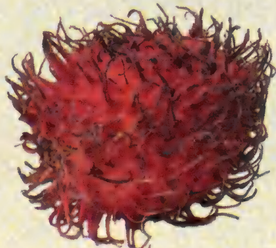












Litchi

Smaak: sterk aroma, gesuikerd en zoet.
Rijping: een litchi is rijp wanneer hij donkerrose tot bruinachtig rood is.Vanaf dan kan hij niet al te lang meer worden bewaard.

8 Sharon (kaki)

Smaak: doet denken aan abrikoos.
Rijping: een harde sharon wordt gegeten als een appel. Een zachte sharon wordt in twee gesneden en uitgelepeld.

9 Papaja

Smaak: vergelijkbaar met die van meloen.
Rijping: kan groen gegeten worden. Als de papaja rijp is, wordt hij zo zacht als een meloen waarvan hij familie is.

10 Mangoestan

Smaak:aangenaam bitter, doet denken aan aardbei en druif.
Rijping: de mangoestan is op zijn best als de schil glad en glanzend is. Het vruchtvlees is dan lichtjes stroperig, wit en smakelijk.

11 Lime-citroen

Smaak: zuurder, sterkere smaak en zoeter dan de citroen.
Rijping: hij blijft groen maar moet soepel aanvoelen zoals een rijpe citroen. Nooit bewaren onder 10 °C.

Limquat

Smaak: gelijkt op een bittere citroen (kruising tussen de kumquat en de lime-citroen).
Rijping: als hij rijp is, wordt de schil lichtgroen.

12 Salak

Smaak: zoet en bitter.
Rijping: als de vrucht bruinrood wordt en lichtjes inzakt als u er met de vinger in knijpt, is ze rijp. De geur is ook niet aangenaam als ze nog niet rijp is.

13 Passievrucht

Smaak: geparfumeerd, zoet, rins en verfrissend.
Rijping: de pel wordt zacht en rimpelt lichtjes.

14 Ramboetan

Smaak: lijkt op litchi, maar minder uitgesproken smaak.
Rijping: zoals litchi.

15 Tamarillo

Smaak: zacht, kruidig, weinig gesuikerd en eigenlijk dichter bij groente dan bij fruit.
Rijping: als de vrucht donkerrood, bijna bruin wordt, is ze rijp.

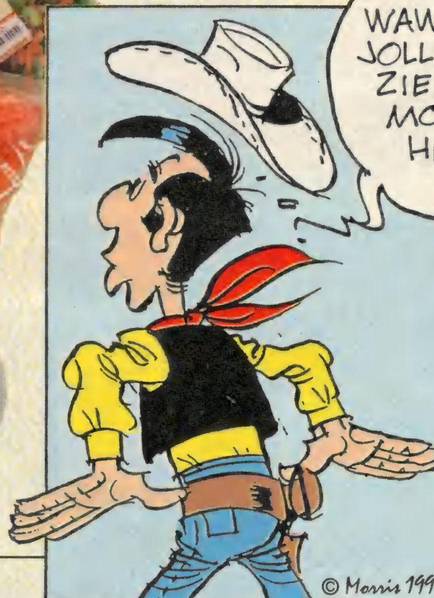
16 Vijg

Smaak: zeer zoet, met uitgesproken smaak.
Rijping: ze moet niet te zacht en niet te hard aanvoelen, gewoon wat meegeven met de vinger. De stevigheid van de steel is al een goede aanwijzing. Als de vijg overrijp wordt, zal ze snel fermenteren.



PIENTERE GROENTEN

Voorgewassen, voorgesneden, gebruiksklare en zorgvuldig geselecteerde verse groenten van de beste kwaliteit!
Om meer te vernemen over deze produkten van het "4de gamma", kijkt u snel in De Leeuw op bladzijde 17, in het midden van deze folder.



BAKKERIJ PATISSERIE

DELHAIZE DE LEEUW
1 KERSTSTRONK
600g
ANANAS:
Slagroom en ananas stukjes met lichte gepuncheerde biscuit en het geheel op smaak gebracht met Kirsch.
SLAGROOM VANILLE:
Vanillecrème met gepuncheerde biscuit, op smaak gebracht met Marasquin.
CHOCOLADE:
Chocolademousse met gepuncheerde biscuitlagen. Het geheel op smaak gebracht met Cointreau.
MOKKA:
Mokkamousse en lichte gepuncheerde biscuit. Het geheel op smaak gebracht door koffielikeur.

2 2 KERSTSTRONKJES
2 x 100g
Fijne amandelbiscuit gerold en gevuld met slagroom. Ananas, mokka, chocolade of slagroom.

3 NIEUWJAARSHARTEN
Vanille of mokkaslagroom
400g

CIABATTA
Ambachtelijk stokbrood van Italiaanse herkomst - 220g **35**

FRUTTI DI BOSCO
Kruimeldeeg, slagroom bedekt met frambozen, braambessen, blauwe bosbessen, zwarte bessen en aardbeien, poedersuiker - 450g . **275**

4 **PROFITEROLEN**
Soezen gevuld met lichte room en genappeerd met chocoladecreme
450g **275**

5 **OESTERBROOD**
Grijs 295g **29**
Wit 295g **29**

6 **SAINT HONORE**
Genoise gevuld met chocoladecreme en afgeboord met genoisekorrels - Soezen, slagroom en chocolade - 500g **275**

COUGNOU
Gesuikerd
of gesuikerd en met rozijnen
7 2 van 100g **58**
1 van 250g **55**

NOTENBROOD
220g **49**

WIT STOKBROOD
250g **27**

FLUTE PAYSANNE
Lichtgrijs
180g **29**





KRUIDENIERSWAREN

DELHAIZE DE LEEUW

1 *Pure Indian tea*
Thee Darjeeling
100x2g **99**

2 *Cacao*
blikken doos 250g **89**

3 ***LIPTON***
Rozebottel met frambozen
20x2,5g .... ~~69~~ **65**

4 ***TWININGS SELECTION***
Earl Grey, Darjeeling, English Breakfast, Jasmine en Ceylan Orange Pekoe - 5 builtjes van elke mengeling .... ~~73~~ **69**

PICKWICK
China Blossom
20 builtjes **45**

ROMBOUTS
"Carat" puur Arabica
Gemalen - 250 g
"Goudmerk" blikken doos
Gemalen - 500 g

ZWARTE KAT FIN BOUQUET
Gemalen - 250 g

DOUWE EGBERTS
"Black Label"
Gemalen - 250 g

FORT RECORD
Brandvers
Gemalen - 250 g

LAVAZZA CLUB
100 % Arabica
Gemalen - 250 g

JACQMOTTE
"Passion de Jacqmotte"
Gemalen - 250 g
"Impérial"
Gemalen - 250 g

DELHAIZE DE LEEUW MARIANA
"Koffie Max Havelaar" Arabica
Gemalen - 250 g
"Fiorella"
Bonen en gemalen - 250 g
"Colombia"
Gemalen - 250 g
"Maragogype" Arabica
Bonen - 250 g

5 ***ODENWALD***
Bereide veenbessen of wilde veenbessen op siroop
210g .... ~~55~~ **49**

DELHAIZE DE LEEUW

6 *Bereide veenbessen*
400g .... ~~75~~ **69**

7 *Uienkonfijt*
225g .... ~~77~~ **69**

8 ***LACROIX***
Sausbasis voor wild, kip, rund, kalf of vis
400ml .... ~~139~~ **125**

BOIN
Kastanjecreme
450g **59**

9 ***LAFOREST***
Cassoulet met ganzeconfit
860g **169**

10 ***BIZAC***
Médaillons van ganzelever met 50% ganzeleverpastei
Blik 130g **339**



3



4



1



2





9





5



10



6



7



8



1


2


3


4


7


8


10


6


14


5


9


11


12


13




1 **MAIZENA EXPRESS**
Sausbinder
250g 42-39

ANCO
2 *Zelfrijzend bakmeel*
1kg 34-29
Aardappelzetmeel
200g 11- 9

3 **FRANCINE**
Vloeiende bloem - 1 kg 35-33

DELHAIZE DE LEEUW
Gezeefde bloem - 1kg 33

4 **UNCLE BEN'S**
Lange korrel rijst en wilde rijst met kruidenmix
170g 69-63

5 **DELHAIZE DE LEEUW**
Lange korrel rijst USA parbo
1kg 47

6 **PIDY FLEURONS**
75g 64-59

Heudebert
Vol-au-vent
4 pasteigebakjes om te vullen
100g 41-33

DELHAIZE DE LEEUW
7 *4 bladerdeegpasteitjes klaar om te vullen - 100g* 34
8 *Geroosterde Zweedse broodjes 4 granen of voltarwemeel*
225g 45
9 *Braadmeel voor vlees en gevogelte - 250g* 49
10 *Aardappelpuree in vlokken*
4x125g 70
11 *Uiensoep - 500g* 48
12 *Kreeftsoep met cognac en room - 400g* 49
13 *Artisjokharten of-bodems*
400g 63-55

UNOX
Peterseliekorstjes
40g 24-21

FLODOR
14 *Croûtons d'or*
Natuur, look of fijne kruiden
75g 32-29
Aardappelpuree
4 individuele zakjes
125g 41-37

fondua®
Sausen andalouse, curry of tzigana - 240g 45-39



















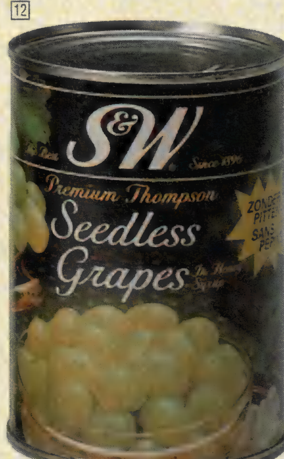


















DELHAIZE DE LEEUW

1 Hele Parijse champignons
1ste keus - 800g .... ~~99~~ **89**

2 Jonge bonen extra fijn
350g **67**

MARIE THUMAS

3 Hele asperges - 460g .... ~~93~~ **83**

4 Maïskorrels
300g .... ~~43~~ **37**

5 **CASSEGRAIN**
Erwten en wortelen, bereide flageoletbonen, extra fijne erwten en fijne gestoofde erwten
400g .... ~~49~~ **43**

DEL MONTE

6 Halve perziken op siroop
825g **59**

7 Ananas sticks op ananassap zonder toegevoegde suiker
432g .... ~~55~~ **45**

8 Fruitcocktail op siroop
420g **41**

9 Blokjes mango en ananas op lichte siroop "Tropicale" of fruitcocktail "Oriental"
432g .... ~~49~~ **45**

10 **MATERNE**
Abrikozencompote
610g .... ~~79~~ **65**

11 **DELHAIZE DE LEEUW**
Perzikencompote
390g **39**

12 **S & W**
Californische witte druiven zonder pitten, met sap
454g .... ~~59~~ **45**

13 **BONNER**
Californische rozijnen zonder pitjes - 250g **33**

Libby's

Perziken in schijven op siroop - 220g .... ~~41~~ **36**
Fruitcocktail - 220g .... ~~44~~ **39**

LA CORBEILLE

Mirabellen op siroop
720g .... ~~73~~ **67**





16



19



17







22







25



21







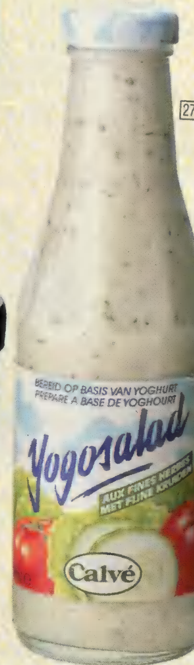
24







23



27



26





28



20



18

IMPERIALE

14 Arachide olie
1L 69-**61**

15 Maïskiemolie
1L 59-**51**

16 **VITELMA**
Tafelolie
75cl 75-**67**

MAILLE

17 Azijn van Normandische cider
5°, van wijn of sjalot - 75cl .. 95-**85**

18 Dijon mosterd
280g 69-**63**

DELHAIZE DE LEEUW

19 Extra reine olijfolie
75cl **169**

20 Mosterd op grootmoeders wijze
500g **95**

21 Mayonaise 100%
zonnebloemolie - 500ml **49**

22 Tartare, bearnaise
of cocktail sausen - 250ml **36**

23 Verse ambachtelijke sausen
Homardine, wild of grand
veneur - 120g **69**

Hollandse, tartaar, bearnaise, mosterd of Vincent
120g **65**

Wilde veenbessen - 120g **75**

24 **DUCROS LES ASSAISONNADES**
Gevriesdroogde kruiden: look, bieslook, sjalot, dragon, kervel, ui, peterselie of basilicum
3g tot 9g 65-**59**

25 **KNORR**
Sauspoeders
Kaas (22g), bearnaise (33g)
of Hollandaise (38g) 24-**19**

26 **EFFI**
Dressing - 500ml 69-**59**

27 **CALVE**
Yogosalad met fijne kruiden
500ml 77-**67**

28 **DEVOS LEMMENS**
Mayonaise met verse eieren
of citroen
500ml + 100ml gratis 68-**59**



HEINZ

1 Tomato ketchup - 500ml **53**

2 Mexican ketchup - 500ml **59**

3 **NESTLE MONT BLANC**
Cremedessert vanille, chocolade, perzik-abrikoos of kokosnoot
510g .... ~~72~~ **65**

4 **DELHAIZE DE LEEUW**
Instant
Mousse met geraspte chocolade
105g **29**

5 **VAHINE**
Amandelpoeder voor kip, forelfilet, amandelcake, frangipaneroom, pithiviers of charlotte
125g .... ~~101~~ **85**

6 **GRANINI**
Sinaasappelnektar - 1L .... ~~53~~ **49**

MINUTE MAID

7 Sinaasappelsap - 1L **49**

8 Tomatensap - 1L **51**

DELHAIZE DE LEEUW
Vruchtesappen

9 Appel - ongesuikerd
1L **39**

10 Ananas - 1L **49**

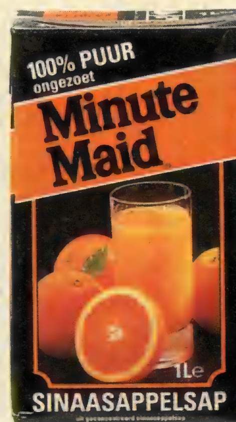
11 Pompelmoes - ongesuikerd
1L **43**

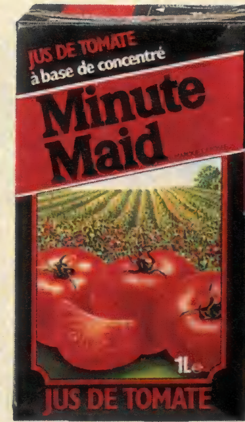
12 Sinaasappel - ongesuikerd
1L **43**

13 **APPLETISE**
Sprankelend appelsap
ongezoet - 75cl .... ~~72~~ **65**

14 **SUNLAND**
Nektar van sinaasappel/citroen
1L **51**









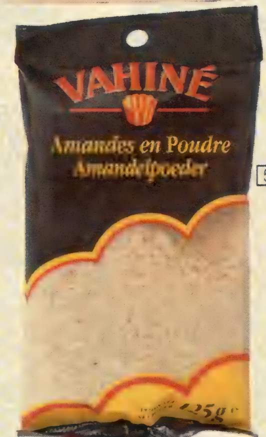






















Belgique-België
P.P.BXL X
10/701

5DE JAARGANG

DE LEEUW

N° 30 - DECEMBER 1991

KEUKEN:
ZAKOESKI'S, ZALM,
COCKTAILS, KREEFT,
EN CIE.

KINDEREN:
LEVE HET
ZOETE LEVEN!

IN DE KIJKER:
SINGLE MALT EN
PUUR GENOT

PRAKTISCH LEVEN:
ORGANISATIE EN
PLANNING VOOR
GESLAAGDE FEESTEN!



S.O.S. KINDEREN!

Zoals ieder jaar steunt Delhaize de inzet van UNICEF voor misdeelde kinderen over de hele wereld. Ook dit jaar worden in alle winkels wenskaarten ten voordele van deze organisatie verkocht. De zelfklever "hier worden wenskaarten verkocht" herinnert u eraan dat u uw vrienden en familie de beste wensen kan toesturen en terzelfder tijd ergens ver weg een kind helpen dat u nodig heeft.



Nr 30

DECEMBER 1991

Wij waarborgen de prijzen tot 31 december 1991.

Tweemaandelijks. Verantwoordelijke uitgever: J. Witmeur, Osseghemstraat 53, 1080 Brussel. Ontwerp/Produktie: O P U S.

Teder, fel, kleurrijk,
versierd, contrastrijk, genuanceerd...

WITGOED


3


3


1




1


2


4





1 JACQUARD SPONS
Verschillende kleuren
Handdoeken .... van **109** tot **299**
Washandjes .... van **29** tot **45**
Guest **89**
Badlakens .... van **399** tot **499**

2 BADMANTEL IN SPONS
Effen - verschillende kleuren
Kinderen van 6 tot 16 jaar **699**
Volwassenen S/M/L/XL **999**

BADMAT
Effen - verschillende kleuren
50x80cm **259**

3 BEDDEGOED
Effen en bedrukt - voor 1 of 2 personen - verschillende kleuren - 100% katoen, 50% katoen/50% polyester of 67% polyester/33% katoen - Donsdekenovertrekken + slopen .... van **999** tot **2299**
Beddelakens + slopen .... van **699** tot **1699**
Hoeslakens .... van **499** tot **699**

4 EFFEN SPONS
Verschillende kleuren
Handdoeken .... van **129** tot **229**
Washandjes .... van **29** tot **39**
Guests .... van **59** tot **79**
Badlakens .... van **299** tot **599**

ALLES WAT U WILDE WETEN OVER EINDEJAARS-FEESTEN, MAAR...



De tijd vliegt snel: de eindejaarsfeesten staan weer voor de deur. Gebruik hem wel: duizend-en-één nuttige tip om de feesten rustig en doordacht voor te bereiden.

EERSTE REGEL: MAAK DE ZAKEN NIET MOEILIJKER DAN ZE ZIJN.

Of u nu gezellig met zijn tweetjes eindejaar wil vieren of vrienden en vrienden van vrienden hebt uitgenodigd, maak naar hartelust gebruik van reeds bereide produkten. De klassiekers: foie gras, zeevruchten, kreeft, voorgesneden gerookte zalm... Maar er is meer: zakoeski's, heerlijk hapklaar nadat u ze even in de oven hebt geplaatst, voorgewassen sla, kant-en-klare gastronomische sausjes, diepgevroren gratin dauphinois, pastabereidingen... U moet zich beslist niet schuldig voelen: eindejaarsavond is niet het moment om zich in onstuimige keukenavonturen te storten, want avonturen durven wel eens op het allerlaatste minuutje falikant aflopen. Het is ten slotte ook uw feest, maak er het beste van. En bovendien, laat ons eerlijk zijn, kunnen bereide produkten het vaak probleemloos opnemen tegen wat velen van ons thuis kunnen klaarmaken.

Maar als u dan toch zelf de handen uit de mouwen wil steken, kies dan eenvoudige recepten die daarom niet minder "feestelijk" zijn. U kan zich het leven gemakkelijk maken door een gerecht klaar te maken dat u kan opwarmen en warm houden tot de gasten aan tafel kunnen gaan. Het feit dat het aperitief dan wat uitloopt of dat tante Terry wat later is, vormt dan geen probleem. De ingrediënten voor streekgerechten zijn vaak typisch winters en helemaal niet zo banaal. Van hazepeper tot kip op de wijze van Wezet, van konijn met geuze tot authentieke cassoulet met ingemaakte gans (uitstekend in blik). Dat zijn stuk voor stuk gerechten die op hun best zijn als ze twee dagen vooraf worden klaargemaakt en de dag zelf worden opgewarmd.

U kan het ook bij meer exotische smaken gaan zoeken die, ook wanneer u ze bereid koopt, perfect in uw feestmaal zullen passen wanneer u er een persoonlijk detail aan toevoegt: een paar verse langoestines in paella, gehakte koriander in tajine, vers fruit (ananas, avocado, mango's, papaja's, pinda's...) naast de kip moambe bestrooid met kokosnoot.



Hoe meer volk u verwacht, hoe meer belang u er bij hebt een menu samen te stellen dat u vooraf kan bereiden: pasteitjes en terrines kunnen zonder probleem vijf of zes dagen tevoren worden klaargemaakt. Quiches en pizza's kunnen wel drie of vier dagen geduld uitoefenen om op de feestdis te verschijnen. Hetzelfde geldt voor koud vlees, kip, hardgekookte eieren en vinaigrettes. Gekookte zalm kan in een aluminiumfolie best twee dagen in de koelkast worden bewaard. Ook voor gerookte zalm kan dat: zolang hij goed is verpakt, kan hij niet uitdrogen.

Als u een voorgerecht wil opdienen, is koud natuurlijk het eenvoudigst. U kan het dan de dag tevoren klaarmaken en koel bewaren. Als het niet vriest, kan dat op het balkon of in de tuin (buiten bereik van de gretige kat, uiteraard) en blijft er in de koelkast meer plaats vrij. U kan uw borden zelfs versieren en afdekken met plastic folie. Vlak voor het opdienen, hoeft u dan alleen nog maar de dingen toe te voegen die anders zouden uitdrogen zoals halve kreeftjes bij voorbeeld, die u best op het laatste ogenblik versnijdt. Sommigen zullen zeggen dat volledig "voltooide" borden opdienen eigenlijk niet hoort. Maar als het in een restaurant kan, waarom zou het dan bij u thuis niet kunnen?

TWEEDE REGEL: MAAK EEN CHECK-LIST OP

Wat is er vervelender dan de namiddag voor het feest tot de vaststelling te komen dat er maar drie asbakken zijn voor vijfentwintig personen of acht stoelen voor twaalf genodigden.
Als u toch wel wat volk verwacht, kan u echt niet zonder controlelijstje. Zodra uw lijst van genodigden compleet is, de uitnodigingen tijdig verstuurd zijn en iedereen bevestigd heeft (bel iemand waarvan u denkt dat hij wel wil komen maar gewoon vergeet te bevestigen, gerust even op), neemt u een blad papier en noteert u de optelsommetjes. Op een feestavond moet u ten minste drie keer zoveel glazen klaarhouden als er gasten zijn. Met vrienden of familie kunnen met kerstmotiefjes versierde kartonnen bekertjes misschien hulp bieden.
U moet een asbak plaatsen op meubels en op de schoorsteen, als u liever niet wil dat uw bloembakken die functie gaan waarnemen. Denk aan botervlootjes, broodmandjes, kaarsen, ijsemmers, servetten en tafellakens, ronde en ovale schotels voor aperitiefhapjes en de gerechten, flesopeners, kurketrekkers... en vuilniszakken.



Bereken ook hoeveel eten u nodig zal hebben: besef goed dat er tijdens een feestmaaltijd, precies doordat er diverse gerechten worden aangeboden, ook altijd meer wordt gegeten. Dat wil uiteraard niet zeggen dat u in de andere richting moet overdrijven. Gewoonlijk wordt gerekend op in totaal 250 g vlees of vis per persoon. Als u koude zalm, gerookte zalm, terrines en paté in de korst opdient, moet u dus in totaal aan 250 g komen als u deelt door het aantal personen. Wat de salades en de groenten betreft, mag u ook 200 à 250 g per persoon rekenen.
Individuele gerechtjes (hamrolletjes, gevulde eieren, garnaaltomaten, enz.), maakt u net zoveel als er genodigden zijn en ook niet te groot. Als u oesters opdient (samen met andere vis en schelpdieren) moet u rekenen op twee per persoon. Eén sneetje gerookte zalm of forel per persoon zal ruim volstaan.
Als u zakoeski's opdient, mag u per persoon op zes à acht stuks rekenen bij het aperitief en twintig à vijfentwintig voor een gerecht.
Vergeet niet dat een eindejaarsfeest lang kan uitlopen. Om 4 uur 's morgens oogst u met een uiensoepje of met belegde broodjes beslist succes. Reken ook hier even uit hoeveel u nodig hebt (één kommetje of één broodje per persoon) voor de helft van de genodigden: er zullen er altijd zijn die geen honger hebben en sommigen zullen al naar huis zijn.

Voor 's avonds, leve wegwerpgerei: kartonnen borden, papieren tafelkleed en servetten, enz. Dat vermijdt scherven, vaat, was... kortom, alles wat we liever laten.

Als drank voor een feestavond mag u rekenen op:
een fles aperitief (75 cl) per vijf personen (champagne, schuimwijn, sangria of een cocktail van het huis).
Een fles sinaasappelsap per tien genodigden.
Een fles wijn (bij het eten) voor twee personen.
Een fles water (1 L) per zes.
Een fles sterke drank per twintig (als er net twintig genodigden zijn, moet u toch wat keuze kunnen aanbieden, whisky, gin of vodka zal u altijd wel in huis moeten hebben).
Een krat bier per twintig.
Een twaalftal blikjes cola of tonic per twintig (beter wat teveel dan te weinig, overgebleven cola en tonic komen later wel van pas).

Vergeet ook de muziek niet: schaf u enkele nieuwe platen en cassettes met dansbare muziek aan. Het spreekt voor zich dat er muziek moet zijn voor alle smaken, ook voor wie liever rustig zit. Zorg er dus voor dat er ergens een rustig hoekje is en plaats in geen geval de luidsprekers te dicht bij het buffet en de dranken.



DERDE REGEL: VERIJDEL DE VALSTRIKJES

Als u onze eerste twee regels volgt, kan er nog maar weinig foutlopen bij de voorbereiding van uw avond. Maar dan blijven er nog de angeltjes tijdens de avond zelf. Als u de schatjes van uw oudere zus of uw vijftig beste vrienden hebt uitgenodigd, kan u breekbare voorwerpen en uw mooie tapijten toch maar best wegnemen. Als er tijdens de feestavond weinig gezeten zal worden, moet u houten meubels beschermen met plastic (daarover kan u tafellakens of lakens draperen).

Een EHBO-kit is beslist geen luxe (wie zich nog nooit heeft gesneden aan bij voorbeeld een oestermes, werpe de eerste pleister). Ook een brandblusapparaat in een hoekje klaar zetten, vooral wanneer er kaarsen en lampionnetjes bij te pas komen, betekent nog niet dat u op ongevallen zit te wachten.

En als dat alles in orde is, mag u ook eens aan uzelf denken. Kies vooraf wat u gaat aantrekken en hoe u zich zal opmaken: in de kleuren van de regenboog, opvallende lipstick... voor een feest mag er al wat meer schitter bij te pas komen. Ga misschien eens bij de kapper langs en ga vooral niet te laat slapen de avond tevoren (een thee van verveine en kamille kan u helpen inslapen). Zorg er ook voor dat u op D-day niet alles zelf moet doen maar u zich kan laten bijstaan door uw kinderen en door uw man, zodat u dit jaar eindelijk eens de tijd kan nemen om u mooi te maken, van een ontspannend schuimbad te genieten, uw nagels te lakken in de kleur van uw outfit, enz...

ALLES OVER KREEFT, OESTERS EN ZALM

Kreeft blijft beslist nummer één in de hitparade van de feestgerechten, en terecht. Hij biedt het voordeel ten eerste door (bijna) iedereen op prijs te worden gesteld en is ten tweede zeer eenvoudige klaar te maken, door de knecht van de keukenknecht.



Er zijn twee belangrijke soorten kreeft: de Europese kreeft, meestal uit Noorwegen, met een blauwachtige kleur en oranje gewrichten, en de Canadese met een bruine kleur.
De eerste is duurder, maar volgens kenners ook fijner van smaak. Toch zijn er dan weer fijnproevers die de tweede soort lekkerder vinden omdat de smaak zachter zou zijn, bovenop het voordeel van de lagere prijs. Hoe dan ook, ze zijn allebei heerlijk en als u kiest voor een pittige saus is het verschil in smaak bijna niet meer te onderscheiden.
Echte liefhebbers vallen voor de wijfjeskreeft omdat de smaak fijner is en omdat er bijna altijd een kransje met oranje eitjes aanzit die geen uitgesproken smaak hebben, maar die het uitstekend doen wanneer ze worden verwerkt in de cocktailsaus of in de mayonaise.
Middelgrote kreeften (ongeveer 750 g) hebben de meest uitgesproken smaak: als ze kleiner zijn, is de smaak misschien onovertrefbaar maar zijn de tangetjes zo klein. Boven dat gewicht loopt men het risico dat het vlees een beetje rubberachtig wordt.

DE VOORBEREIDING

Als uitgangspunt van de meeste recepten, wordt de kreeft eerst gekookt in een court-bouillon. Ook hier kan u de gemakkelijkste oplossing kiezen en de kreeft door uw vishandelaar laten koken. Als u ze toch zelf wil koken, moet u als volgt te werk gaan:

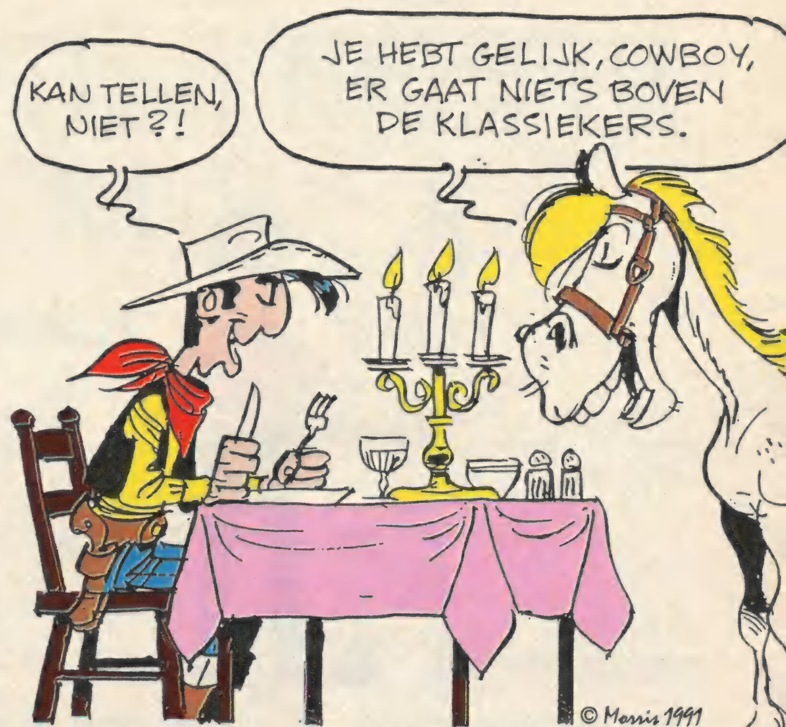
Gewicht	Canadese	Europese
400 à 500g	7 min.	9 min.
600 à 800g	8 min.	13 min.
900g à 1kg	10 min.	15 min.

Die tijd begint te lopen als de bouillon werkelijk kookt nadat u er de kreeft hebt ingedompeld en wordt dan ook niet opgeteld: drie Europese kreeften van 500 g in dezelfde pot hoeven uiteraard ook maar negen minuten te koken. De court-bouillon moet ruim volstaan en voldoende gezouten (drie eetlepels) en goed gepeperd zijn. U kan er ook zeer fijn gesneden groenten aan toevoegen om de smaak te versterken (u kan uw halve kreeften ook opdienen in de court-bouillon zelf waaraan u room hebt toegevoegd). Laat uw bouillon een tiental minuten koken alvorens er de levende kreeft in te dompelen.

Een goede raad: koop uw kreeften de dag zelf en zet ze in de koelkast, ze zullen door de koude worden verlamd en zo wordt het voor u misschien minder akelig de beesten in het kokende water te zetten.

Welk gerecht u ook hebt gekozen, u moet het uw gasten gemakkelijk maken: snijd de kreeft in de lengterichting in twee met een getand mes (type broodmes) door ze op haar rug op een snijplank te leggen. Maak het vlees van de staart los en plaats het terug in de schaal, breek de tangen met een houten hamer of met een notekraker. Verwijder het steenachtige deel tussen de ogen: al het overige wordt met een vork, met een vork met twee tanden, met een lepeltje of met de vingers gegeten. Zorg dus voor een vingerkommetje en vergeet ook niet schone servetten te leggen voor het volgende gerecht.
U kan ook voor een andere oplossing kiezen: diepgevroren kreeft. Minder duur, gegarandeerd vers, hoeft pas op het moment zelf te worden ontdooid en kan nog voor de drukke dagen worden aangekocht. U hoeft alleen maar de voorschriften voor het ontdooien te volgen om een zeer fijn resultaat te bekomen. En in feite is alles niet zo moeilijk: als u hem rustig de tijd geeft om te ontdooien, zal de smaak uitstekend zijn. U mag rekenen op zes uur op kamertemperatuur, onverpakt en op een zeef of op een rooster boven de gootsteen, ofwel tien uur in eigen vocht en in de koelkast, in een pot of in een bak om ongewenste lekken op te vangen. Daarna kan u hem klaarmaken zoals een verse kreeft.
Alles wat over de kreeft werd gezegd is ook van toepassing op spinnekrab, krab, Noordzeekrab, langoesten en langoestines. Al deze schaaldieren worden ook levend in een kokende court-bouillon bereid.
Als u ze koud opdient, kan u ze best de avond tevoren of 's morgens koken en laten afkoelen in de pot.
In dit geval mag u de kooktijd afhankelijk van het gewicht met twee minuten verminderen.

Normandische, Zeeuwse of van elders, clair, fijn of speciaal, voor vele liefhebbers blijven oesters het allerfijnste. En dat ze gelijk hebben!





De oesters die u bij ons vindt, komen uit Frankrijk, Ierland of Nederland. Sommige zijn plat (de Ierse), andere zijn holler, sommige zijn zoeter, de andere meer gejodeerd.
Algemeen kunnen we stellen dat holle oesters goedkoper zijn en dat platte oesters fijner smaken.
Oesters uit Marennes, Normandië en Zeeland zijn hol.

FIJN, SPECIAAL OF CLAIRS?

Van een oester wordt gezegd dat ze *fijn* is wanneer ze twee maanden in het water heeft verbleven, dat ze *speciaal* is na vier maanden in het water. Er zijn ook oesters die rijpen in een oesterput, dit wil zeggen in zoute moerassen waardoor ze de uitgesproken smaak en de zo kenmerkende groene kleur krijgen. De prijs van de oesters hangt ook af van de grootte die kan gaan van klasse zes tot één, van de kleinste tot de grootste in Frankrijk en in omgekeerde zin (eigenlijk logischer) in Nederland. Soms worden ze ook onderverdeeld door middel van een aantal nullen. Hoe meer nullen, hoe dikker de oester.
U kan ze laten openmaken door uw handelaar, maar dat moet wel op het laatste ogenblik gebeuren: een oester die opengemaakt is, blijft nog maar twee uur leven. Een



andere mogelijkheid is de oester te laten breken, dit wil zeggen dat het gewricht van de twee schelpdelen wordt gekraakt zodat u het bovenste deel alleen nog maar hoeft te verwijderen. In dat geval zullen ze wat langer blijven leven.

Als u uw oesters zelf wil openmaken, kan u ze lang op voorhand kopen. U bewaart ze best in hun mand of als ze op een houten schotel liggen, met een gewicht erop, altijd de bolle kant van de oester naar onder gericht, in de groentela van uw koelkast of in een koele kelder of als het weer geschikt is, buiten (ze mogen in geen geval bevriezen!). In die omstandigheden kunnen oesters acht à tien dagen worden bewaard, bij een temperatuur tussen 2 en 8°C.

Om ze te openen kan u ze ofwel in de palm van de hand houden die u dan wel beschermt met een handschoen of een doek, ofwel ze vasthouden op de gootsteen. In elk geval moet u uw hand altijd beschermen tegen uitschuiven met het oestermes. Holle oesters worden op de platte zijde geopend, platte oesters aan het gewricht. Als de oester geen weerstand meer biedt, volstaat het met het mes een beweging rondom de bovenste schelp te maken om de spier door te snijden zodanig dat het dier zelf intact blijft. Als er gruis van de schelp in het vlees terecht is gekomen, kan u het sap weggieten: er zal zich automatisch nieuw sap vormen.

Dien de oesters op op een bed van gestampt ijs, of bij gebrek daaraan op grof zout. U kan diverse soorten afwisselen of ze vermengen met andere schelpen die u op dezelfde manier openmaakt.

Vandaag is er zalm voor alle smaken. Ook hier geven we u graag enkele tips om de beste keuze te maken bij het kopen van zalm.

Zalm komt uit Noorwegen, Schotland of Ierland. Sommige worden ter plaatse gerookt, andere dan weer niet. Als u van zoete zalm houdt, kan u best Schotse of Noorse nemen. De Noorse is vaak gekweekte zalm, bleek oranje, klein, vet en smeuig, met een fijne smaak. De Schotse is wellicht de allerfijnste... en beslist de duurste. Hij wordt gekweekt en gerookt naar aloude traditie, het is een wilde zalm met een onovertrefbare smaak.

Als u een hele zalm koopt, moet u weten dat de beste exemplaren - dit wil zeggen niet te droog, niet te vet - om en bij de 2 kg wegen. Kies voor een buffet dus beter twee middelgrote vissen dan één kanjer. Zo vermijdt u dat randen van de plakjes uitdrogen en verharden wanneer ze worden blootgesteld aan de buitenlucht en zal u ook het tweede sneetje niet verspillen als het eerste niet volledig werd opgegeten. Als zalm eenmaal uit de verpakking is gehaald, kan hij onmogelijk meer dan twee dagen in de koelkast worden bewaard.

Dien de zalm op met toasts, blinis of roggebrood, boter, dikke room, peper en citroen. Voeg er ook gehakte ui en peterselie bij... Voor wie niet beseft dat om ten volle van de smaak van zalm te genieten, deze twee toevoegsels eigenlijk best achterwege blijven. Een droge witte wijn, een aquavit of een ijskoude vodka zijn aangenaam gezelschap bij de zalm.



ANACHRONISTISCHE KERSTMIS



Wat vliegt de tijd toch verschrikkelijk snel. We zouden hem vast willen houden, maar voor we het weten is er alweer een jaar voorbij.

Alsof het gisteren was, herinner ik me het verbaasde, gelukkige gezicht van mijn grootvader omdat ik zo'n stuk gegroeid was. Ik zou er heel wat voor over hebben om die dierbare momenten opnieuw te beleven. De bejaarde man droeg me een oeverloos begrip toe en luisterde nieuwsgierig naar mijn ongerepte en grappige opmerkingen. Met gesloten ogen degusteerde hij ondertussen zijn wijn. Hij vertelde me druppelsgewijs over zijn liefde voor de wijn, die hij in het begin van de Wereldoorlog had opgevat en sindsdien nooit meer had opgegeven.

De eindejaarsfeesten verstevigen de banden die ons verenigen met dierbare vrienden en verwanten, in het heden of in het verleden.

Kerstmis is een feest tussen kinderspeelgoed, glinsterende blikken van ouders die de toekomst voor zich hebben, en ontroerd glimlachende grootouders, voorbeelden van levenswijsheid.

Onder de overbelaste takken van de kerstboom kondigt het feest zich aan vanaf half-december. Bij de samenstelling van het menu wordt telkens weer gehoopt op originele vondsten, maar vanzelf keren de traditionele gerechten terug, naar de smaak van de disgenoten. Dat geldt ook voor de wijn, die in de regel klassiek is: Elzas, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône en dies meer zijn trouwe eindejaarsgasten.

Kinderen, aan tafel! Iedereen stormt naar de dampende kreeftesoep. De kleinsten laten hun speelgoed even voor wat het is, de grote mensen verlaten het salon dat nu vol staat met glazen waar hier en daar nog een bodempje feestvreugde in parelt. Het witte tafelkleed is versierd met hulst en rode kandelaars. Een sfeer van Italiaanse Alpen. Twaalf slagen weergalmen. Ogen die fonkelen van vreugde.

De oesters smelten in stille overpeinzing in de mond. Een Pouilly Vinzelles en Chablis spoelen ze door. Grootvader houdt van variatie en is altijd bang dat één wijn niet genoeg is. De schelm. En de kinderen mogen ook het glas heffen: ze krijgen hun cider zonder alcohol!

Uit de keuken zweeft de geur van gebraden kalkoen. Het sudderende goudkleurige gebraad popelt om te worden versneden en zich naast oesterzwammen en dauphine-aardappelen neer te vleien. Heerlijk met een roomsaus op basis van kippejus en met Médoc en Saint-Emilion.

Maar een mysterieuze fles heeft haar raffinement nog niet vrijgegeven. Een krachtige bourgogne die geurt naar kreupelhout en champignons, met een vleugje levendigheid en een fruitig kersaroma, zal een elegante overgang vormen tussen het gevogelte en de kaas.

Bepaalde magen laten het al afweten. Een rustpauze dringt zich op. De eerste flessen spuitwater rukken op en de tafel lijkt steeds meer op een vreedzaam slagveld. De dappersten houden stand, anderen moeten op krachten komen, nemen hun toevlucht tot de sofa voor een kortstondig dieet. Zeggen we niet elk jaar dat het teveel is? Dat de maaltijd volgend jaar lichter zal zijn? We zullen wel zien, zo gaat het al jaren.

Tegen dan komen we wel op andere gedachten. Maar we zijn nog niet aan de eindmeet. Want na de kaas moet nog de kerststronk naar binnen worden gewerkt. Deze ijstaart brengt dan toch een welkome koelte voor onze overwerkte slokdarmen.

De kinderen zijn na de middernachtmis in slaap gevallen. Ze lachen gelukzalig in hun slaap. Grootvader komt zich glunderend bij ons voegen, met een fles die hij gezwind uit de kelder heeft gehaald. Een laatste teug champagne zal ons goed doen. De tijd krijgt gewoon geen vat op deze kerel die blaakt van gezondheid.

In de kerstballen spiegelen zich deze herinneringen. Zovele jaren die waardig uitdoven en zich vernieuwen in vrolijk gelach, hoop en tederheid.

Het moge hierboven behagen dat we elkaar nog lang terugvinden rond een glas van die zo geliefde wijn, het bewijs van de kunstlievendheid van onze beschaving.

Michel Lecomte
Keldermeester

SINGLE MALT EN PUUR GENOT



Als alle scotchs het resultaat zijn van een dubbele distillatie, zijn de blends een combinatie van malt whisky en grain whisky. Pure malts zoals de Single Malt zijn alleen gemaakt uit gemoute gerst. De Pure whisky's zijn een combinatie van malt whisky's van verschillende herkomst, de Singles worden gemaakt uit één enkele maltsoort. Vandaar hun uitgesproken smaak.

DE VIER STREKEN VAN MALT WHISKY'S

De Highlands: streek ten noorden van een denkbeeldige lijn tussen Dundee (in het oosten) en Greenock (in het westen).
De Lowlands: streek ten zuiden van deze lijn.
Het eiland Islay: (in het Westen van Schotland)
Campbeltown: streek rond de gelijknamige stad in het voorgebergte van Kintyre (Zuid-West).

De malt whisky's van de Highlands, de belangrijkste streek, zijn de meest typische, de droogste, de kruidigste, elegant en subtiel gerookte whisky's, waarvan de bekendste afkomstig zijn van de Spey-en Livet-vallei. De Lowlands leveren zachtere en lichtere whisky's op.
De Campbeltown whisky wordt door fijnproevers beschreven als een associatie van een fijne gerookte smaak met een vleugje ziltheid. De Islay's worden sterk geapprecieerd om hun uitgesproken zeesmaak en lange afdronk.

HOE WORDT MALT WHISKY GEMAAKT?

Met veel geduld en volgens de tradities.
De mouting (kiemen van de gerst) duurt acht tot twaalf dagen. In die periode wordt de gerst na een bad in helder water te kiemen gelegd op een kiemvloer en constant omgedraaid om een regelmatige temperatuur en kieming te waarborgen. Doel van de mouting is het zetmeel oplosbaar maken zodat het suiker kan produceren die op zijn beurt de alcohol voortbrengt.
De gemoute gerst wordt gedroogd op een turfvuur (een van de smaakgevers van Pure Malt) en vervolgens in heet en kalkvrij bronwater gebrouwen. Zo bekomt men de mout die wordt afgekoeld en met gist tot fermentatie wordt gebracht. De whisky wordt vervolgens tweemaal, voor Auchentochan zelfs driemaal, gedistilleerd in koperen alambieks. Daarna wordt de whisky jarenlang (vaak meer dan 10 jaar) opgeslagen in eiken vaten, waarvan sommige sherry hebben bevat (nog een reden voor het aroma). Tijdens die periode bewerkt de onovertroffen zuivere Schotse lucht het brouwsel en geeft het een onvergelijkbare pittige smaak.
Vervolgens wordt onze malt whisky een Pure Malt door combinatie met andere aanverwante whisky's die zich onderling corrigeren tot een zeer evenwichtige Pure Malt Scotch of, wat nog beter is, hij blijft onvermengd omdat hij perfect is en hij krijgt het etiket Single Malt.
Elk van deze whisky's kan puur worden gedronken, zonder ijs, in een helder water gespoeld glas. Enkele druppels zuiver water (zeer licht mineraalhoudend, zoals Spa) ontwikkelen de aroma's.



FEESTELIJKE TOASTS



KLEINE CHAMPIGNON-ROLLETJES

Voorbereiding: 25 minuten
Kooktijd: 12 minuten

Voor 12 tot 15 hapjes

1 rol reeds gezakt bladerdeeg, 1 blik champignons, 3 eetlepels gehakte peterselie, 1 teentje knoflook (facultatief), zout, peper, 1 ei.

Doe de zorgvuldig uitgelekte champignons, de peterselie, het gepelde teentje knoflook, het zout en de peper in de kom van een mixer met groentesnijder. Snij alles fijn, maar maak het niet tot puree. Rol het bladerdeeg uit op een mooi vlak oppervlak.
Spreid het champignon-mengsel erop uit, in een cirkel, op 5 cm van de rand. Saus de omtrek van het deeg in met het geklopte eiwit. Rol het op tot een lange worst.
Druk het voorzichtig aan om het goed vast te maken.
Met een schaar versnijdt u repen van 2 tot 3 cm. Dep ze in met het geklopte eiwit zodat de repen een goudgele kleur krijgen bij het bakken.
Leg ze op een beboterde plaat en zet ze 10 tot 12 minuten in de voorverwarmde oven bij 200° (th. 5).



PIZZADENNETJES

Voorbereiding: 40 minuten
Kooktijd: 3 minuten

Voor12 dennetjes

12 sneetjes getoast brood, 1 groene paprika, 1 rode paprika, 200 g geraspte gruyère, enkele groene olijven opgevuld met paprika, peper

Was de paprika's, blancheer ze gedurende 2 minuten in kokend water.
Laat uitlekken en afkoelen.
Rooster lichtjes de sneetjes brood.
Met behulp van een uitsnijmes of een gewoon mes snijd u er kleine dennebomen uit.
Garneer ze met geraspte kaas en versier ze met "slingers" van kleine schijfjes paprika en met "kerstbollen" in de vorm van schijfjes olijf.
Steek ze in de warme grill om de kaas te doen smelten en dien ze op.

PAPRIKAKELKJES

Voorbereiding: 30 minuten
Geen baktijd

Voor een dertigtal hapjes

1 groene paprika, 1 rode paprika, 2 eetlepels mayonaise, 1 eetlepel dikke room, zout, peper, 1 scheutje citroensap, enkele druppels tabasco (facultatief), 2 eetlepels paneermeel, kleine kelkjes voor het aperitief



Houd de paprika's boven het vuur om hun schil zwart te doen worden. Zo zijn ze gemakkelijk te schillen.
Blancheer ze 2 minuten in kokend water.
Laat ze daarna uitlekken en drogen. Snij ze in stukjes.
Leg de stukken rode paprika in de kom van een keukenrobot of een mixer.
Voeg een lepel mayonaise toe, 1/2 lepel dikke room, 1 lepel paneermeel, zout, peper, tabasco en een scheutje citroensap.
Doe hetzelfde voor de groene paprika.

HALVEMAANTJES MET SESAMZAAD

Voorbereiding: 25 minuten
Rusttijd deeg: 30 minuten
Kooktijd: 6 tot 7 minuten

Voor 24 stuks

150 g bloem, 80 g zachte boter, 50 g geraspte kaas, 1 ei, zout, peper, 2 eetlepels sesamzaad, 1/2 glas water

Strooi de bloem in fontein op een vlak oppervlak. In het midden legt u de in stukken gesneden boter, het zout, de peper en de parmezaan.
Kneed met de vingertoppen tot een deeg met korrelige substantie. Voeg daarna een beetje water toe en kneed zoals voor brokkeldeeg: kneed, maak plat, rol op tot een bol. Herhaal dit driemaal. Indien nodig moet u een beetje water toevoegen om het beter kneedbaar te maken.
Laat een half uur rusten. Intussen bakt u de sesamzaadjes in een kleine pan met dikke bodem.
Rol het deeg met de deegrol uit over 1/2 cm dikte.
Snijd er halvemaantjes uit met een uitsnijmes of een glas.
Saus ze in met geklopt eiwit en bestrooi ze met de sesamzaadjes.
Leg ze op een beboterde plaat en bak ze 6 tot 7 minuten in een voorverwarmde oven bij 220°C (th. 7), tot de koekjes bruin beginnen te worden.



GARNAALTOASTS

Voorbereiding: 15 minuten
Geen baktijd

Voor 10 stuks

10 zoute aperitiefkoekjes, 100 g gepelde roze garnalen, 100 g verse natuurkaas, peper

Hak de garnalen zeer fijn (bij voorkeur met de elektrische gehaktmolen). Doe ze in een schotel; voeg de kaas en de peper toe.
Meng met een vork dooreen tot een soepel deeg. Doe het deeg in een spuitzak met gegroefd mondstuk en garneer er de koekjes mee.

TAMPICO COCKTAIL

- 1/10 Grande Mandarine St Michel
- 1/10 orgeade
- 2/10 citroensap
- 4/10 sinaasappelsap
- 2/10 bitter zonder alcohol

Giet de likeur, siroop en vruchtesappen in een shaker die half gevuld is met gestampt ijs. Gedurende een tiental seconden schudden. In grote glazen gieten, maar het ijs tegenhouden. Aanvullen met de bitter. Enkele ijsblokjes toevoegen en versieren.



BLANC CIRÉ

- 1/4 siroop (sinaasappel, citroen, aardbei, enz.)
- 1/4 bruisend mineraalwater
- 2/4 droge witte wijn

De siroop in de glazen gieten. Het mineraalwater toevoegen. Aanvullen met de gekoelde, droge witte wijn. Versieren.



PORTSMOUTH

- 1/4 bitter orange
- 1/4 scotch whisky
- 1/4 gin
- 1/4 Bottresse St Michel

De bitter, de whisky, de gin en de citroenlikeur in een mengglas gieten samen met enkele ijsblokjes. Roeren en opdienen.



MARGARITA

- 12 cl tequila
- 1 eetlepel Cointreau
- 1 eetlepel groene-citroensap
- 1/2 groene citroen
- Zout

Verdeel zout in een schotel en druk er de randen van de glazen in die u hebt bevochtigd met de citroen. Giet de tequila, de Cointreau en het citroensap in een shaker met vier gestampte ijsblokjes. Schudden. Filteren en in de glazen gieten.



TOASTS MET BLAUW-SCHIMMELKAAS

Voorbereiding: 15 minuten
Geen baktijd

Voor 10 stuks

10 zoute aperitiefkoekjes, 150 g boter, 75 g danish blue, 1 eetlepel gehakte peterselie

Leg de boter, de kaas en de peterselie op een bord. Meng alles dooreen tot een zeer kneedbaar deeg. Doe in een spuitzak met gegroefd mondstuk en garneer er de koekjes mee.
Bewaar in de koelkast als u ze niet onmiddellijk opeet.



TOASTS MET NOTEN

Voorbereiding: 15 minuten
Geen baktijd

Voor 10 stuks

10 zoute aperitiefkoekjes, 50 g noten, 120 g verse witte natuurkaas, 1 nootje boter

Hak de noten zeer fijn. Meng ze met de kaas en de boter. Ga te werk zoals voor de garnaaltoasts.

PAMPLUNE

1/4 Mandarine Napoleon
1/4 pompelmoessap
1/4 Cointreau
1/4 ginger-ale

Giet de Mandarine, het pompelmoessap en de Cointreau in een mengbeker samen met enkele ijsblokjes. Mengen, filteren en opdienen in grote glazen. de ginger-ale toevoegen.

RED KISS

4 cl gin
8 cl droge witte vermout
4 cl sherry of brandy
Cocktailkersen
Halve-perziken

Verpulver 4 ijsblokjes en doe ze in een mengbeker. Voeg de gin, de vermout en de sherry-brandy toe. Mengen en de vloeistof filteren boven twee glazen. Versieren met de vruchten.

CHAMP' MARTINI

1/6 bitter
1/6 Martini bianco
1/6 rode Martini
1/6 gin
2/6 champagne

De bitter, de Martini bianco, de rode Martini en de gin in een mengbeker gieten samen met enkele ijsblokjes. Mengen. De ijsblokjes eruit halen. Aanvullen met champagne.

JAMAICAN FLIP

1 koffielepel bruine suiker
1 ei
2 maten amberrum
1 scheutje Passoa
Geraspte nootmuskaat
Geraspte kaneel

De suiker, de rum en de Passao in een shaker gieten die half gevuld is met ijsblokjes. Het ei toevoegen. Goed schudden. In de glazen gieten terwijl u het ijs tegenhoudt. In elk glas een beetje muskaat en een beetje kaneel raspen.

ZOMBIE

8 cl amberrum
8 cl witte rum
4 cl abrikozelikeur
16 cl ananassap
1 eetlepel groene-citroensap

De witte en de amberrum, de abrikozelikeur en de 2 vruchtesappen in een shaker gieten met twee blokjes ijs. Schudden en boven 2 glazen met telkens twee gestampte ijsblokjes filteren. Versieren met fruit.











DE FEESTEN VAN DE KLEINTJES



AMANDELBONBONS
Voor ongeveer 30 bonbons

100 g amandelpoeder, 100 g lange vingers, 200 g glaceersuiker, 1 eetlepel cacaopoeder, 3 eetlepels amandelschilfers, 2 à 3 eetlepels likeur naar keuze

Plet de lange vingers tot poeder. Meng met de amandelen. Voeg de glaceersuiker, de cacao en de likeur toe.
Meng tot u een deeg verkrijgt dat gemakkelijk te bewerken is.
Rooster de amandelschilfers een paar seconden zodat ze een mooie goudgele kleur krijgen.
Vorm deegballetjes die u in de geroosterde amandelen hult.
Leg elke bonbon in een wikkelpapiertje.

APPELPASTA
3 dagen vroeger te bereiden
Voor ongeveer 24 stuks

1 kg Golden appels, 500 g kristalsuiker, kristalsuiker voor de omhulling.

De appels wassen en afdrogen, maar niet schillen. Ze in een grote pot met water gedurende een vijftiental minuten laten koken tot ze zacht zijn.
De appels in een vergiet laten uitlekken. Haal er de schil af en ontdoe ze van het klokhuis. Daarna het vlees van de appels met de mixer bewerken tot u een fijne en schuimachtige puree bekomt.
Weeg de aldus aangemaakte puree en vermeng hem met eenzelfde gewicht suiker in een kookpan met dikke bodem. Breng dit mengsel aan de kook terwijl u voortdurend met een houten spatel roert. Gedurende een twintigtal minuten laten koken en blijf voortdurend roeren. Het mengsel moet stijf worden.
Strijk het uit op een marmeren ingeoliede schotel en maak de bovenkant gelijk met een mes. Laat drie dagen drogen. Snijd de bereiding in vierkantjes, rechthoekjes of ruitjes die u dan in kristalsuiker rolt om te vermijden dat ze aan elkaar gaan kleven. U kan ze bewaren in een doos door tussen elke laag een paraffinepapier of een aluminiumfolie te leggen.





KOEKJES, HARTJES EN STERREN

Ongeveer 20 koekjes

200 g bloem, 75 g zachte boter, 75 g suiker, 1 ei, 1 mespuntje zout, 1 eetlepel cacao

Glaceersel: 200 g glaceersuiker, cacaopoeder, 2 eetlepels citroensap

Giet de bloem in fontein uit op een plat oppervlak. Doe in het midden de boter, de suiker, het ei en het zout. Meng alles, eerst met de vingertoppen en dan krachtiger, tot u een homogeen deeg verkrijgt. Verdeel het deeg in tweeën en voeg aan de ene helft cacao toe. Kneed het deeg totdat het een eenvormige kleur krijgt. Rol het met de deegrol uit tot een laag van ongeveer 5 mm.

Vorm sterretjes met het uitsnijmes. Leg ze op een beboterde plaat en laat ongeveer 7 à 8 minuten in de oven staan bij een temperatuur van 220°C (th. 6). Laat op een rooster afkoelen. Rol ook het "natuurdeeg" uit met de rol. Snij de hartjes uit en laat ze ongeveer 5 tot 6 minuten bakken bij dezelfde temperatuur als de sterren.

Decor

Leng de glaceersuiker aan met het citroensap (let op dat het mengsel niet vloeibaar is); giet in een spuitzak met fijn mondstuk en versier de sterren.
Ga op dezelfde wijze te werk voor de harten, nadat u bij het resterende glaceersel een beetje cacaopoeder heeft gemengd.

PETITS FOURS IN ROZE EN WIT

Voor 20 kleine gebakjes

3 eieren, 100 g zachte boter, 120 g poedersuiker, 1 zakje vanillesuiker, 120 g zelfrijzende bloem, 1 koffielepel gistpoeder

Glaceersel: 250 glaceersuiker, roze of rode voedingskleurstof, citroensap

Leg de boter en de hele eieren in een terrine. Meng krachtig met een houten lepel. Voeg de suiker en de vanillesuiker toe en strooi ten slotte de bloem en de gist eroverheen. Meng verder dooreen om een homogeen mengsel te verkrijgen.
Giet deze bereiding in een rechthoekige, beboterde gietvorm (28 x 18 cm).
Zet in de oven en laat gedurende ongeveer 35 minuten bakken bij een temperatuur van 220°C (th. 6). Controleer het baksel door er het lemmer van een mes in te duwen - het moet er droog uitkomen.
Als het gebak genoeg doorbakken is, laat u het 10 minuten rusten en dan haalt u het op een rooster uit de vorm. Laat afkoelen en versnijd in kleine vierkantjes van 5 cm zijde.

Roze glaceersel

Giet de glaceersuiker in een grote kom. Voeg er 1 à 2 eetlepels water en enkele druppels kleurstof aan toe. Meng goed dooreen. Overgiet de gebakjes met deze bereiding en laat drogen en hard worden op een rooster. Versier de bovenkant met suikergoed.



Wit glaceersel

Verdun de poedersuiker met 1 à 2 eetlepels citroensap. Overgieten zoals bij het roze glaceersel.
Gevuld met een nootje abrikozenjam of hazelnootpasta zijn deze petits fours overheerlijk.

MARSEPEIN-CHAMPIGNONS

Ongeveer 30 champignons

125 g zeer fijn gehakte amandelen, 100 g glazuursuiker, 1 koffielepel amandelextract, bruine voedingskleurstof (of rood en groen).

De amandelen en de suiker op een plat oppervlak verdelen. Het amandelextract toevoegen en kneden tot u een deeg bekomt dat voldoende vast is om figuurtjes te maken.
Vorm bolletjes ter grootte van een hazelnoot. Rol ze in uw handpalm om een cilindertje te bekomen dat het steeltje van de champignon zal zijn en druk een ander bolletje plat om een hoedje te maken. Zet de hoedjes voorzichtig op de steeltjes.
Doe enkele druppels van de kleurstof in een glas met een eetlepel water.
Pas de verhouding eventueel aan om de gewenste kleur te bekomen. Kleur de hoedjes van de champignons met een penseel.



RAUWKOST MET SMAAK



VINAIGRETTE MET CITROEN

Vervang in de basisvinaigrette de helft van de azijn door citroensap.
Voeg de geraspte schil van een halve citroen toe. Laat enkele minuten trekken en klop opnieuw dooreen met een vork alvorens te serveren bij een garnaalsla met artisjokbodems.



BASIS-VINAIGRETTE

Voor 4 personen

0,5 dl azijn
1,5 dl olie
zout, peper
fijngehakte fijne kruiden (dragon, peterselie, bieslook,...)

Meng eerst de azijn in een kom.
Giet er langzaam de olie over uit terwijl u krachtig klopt met een vork.
Voeg zout, peper en de fijne kruiden toe.



MOSTERD-VINAIGRETTE

Maak klaar zoals de basisvinaigrette, maar vervang de helft van de azijn door mosterd.
De vinaigrette moet de consistentie van mayonaise krijgen.
Heerlijk met een sla van ham en hardgekookte eieren.



PIKANTE VINAIGRETTE

Bereid de basis-vinaigrette maar zonder de fijne kruiden.
Voeg een koffielepel paprika en 1/2 koffielepel fijngesneden piment toe.
Voeg aan de sla maïs en een rode paprika toe om er een "Mexicaans" tintje aan te geven.



VINAIGRETTE MET HAZELNOOTJES

Rooster een handvol gepelde hazelnootjes. Hak ze klein.
Voeg ze toe aan de basisvinaigrette. Met een sla met roquefort en blokjes wit kippe- of kalkoenvlees.

VINAIGRETTE MET KAPPERTJES

Een mosterdvinaigrette met een eetlepel kappertjes.
Serveer met een slaatje van tonijn en in kwartjes gesneden tomaat.

FEESTELIJKE VINAIGRETTE

Basisvinaigrette waaraan u 1 koffielepel cognac en 1 handvol rozijnen toevoegt.
Serveer bij voorbeeld met een sla met verse druiven, sneetjes eendefilet, gepelde noten en bolletjes meloen.

CHINESE VINAIGRETTE

Basisvinaigrette waarbij u 1 scheut sojasaus, een mespunt suiker en 1/2 geplet teentje knoflook voegt. In de sla mengt u sojakiemen en kleine stukjes krab.

ZUURZOETE VINAIGRETTE

Basisvinaigrette + 1 eetlepel ketchup en 1 koffielepel suiker. Opdienen met een slaatje van geraspte wortelen met blokjes appel, besprenkeld met citroen.

ONTMOETING VAN HET VIERDE TYPE

Eetgewoonten veranderen omdat onze levensstijl verandert. Vrouwen gaan uit werken, onze vrije tijd neemt toe, zelfstandigheid en individualisme treden op de voorgrond.
Resultaat: maaltijden worden vervangen door tussendoortjes. Bovendien letten wij steeds meer op onze voeding wat ons ertoe aanzet steeds meer verse produkten te eten.
Het ideale antwoord op deze vernieuwde levensstijl vinden we in gebruiksklare groenten, de zogenaamde groenten van het vierde gamma.
Het gaat om verse, voorgewassen, voorgesneden groenten die geen ander werk vragen dan hun eventuele bereiding. Nog een voordeel is dat sommige ervan verkrijgbaar zijn in kant-en-klare mengsels voor bepaalde bereidingen: minestrone, bouillon voor mosselen, julienne, lentesoep, enz. Eenvoudiger of praktischer kan moeilijk.
Maar opgelet, de produkten die u in de afdeling vindt, zijn gewaarborgd van de eerste kwaliteit, geselecteerd en behandeld met de grootst mogelijke zorg, maar het zijn verse produkten! Dat betekent dat een salade van het vierde gamma zich na het uitpakken gedraagt als een gewone salade.
Hij moet dus meteen worden verbruikt of op lage temperatuur bewaard, in de groentenlade van de koelkast en uiteraard mag de uiterste verbruiksdatum niet overschreden worden.
Als u deze kleine voorzorgsmaatregelen volgt, kan u er zeker van zijn dat u een lekker en volkomen gezond produkt in huis haalt.

SOEPEN

Soepprei (schaaltjes 250 g)
Preiwit (schaaltjes 300 g)
Minestrone (schaaltjes 400 g)
Mosselbouillon (schaaltjes 300 g)
Hutsepot (schaaltjes 500 g)
Bouillon (schaaltjes 500 g)
Juliennesoep (schaaltjes 250 g en 500g)
Courgettesoep (schaaltjes 500 g)

RAUWKOST

Sojascheuten
Luzernescheuten (schaaltjes 100 g)
Germixt (schaaltjes 150 g)
Crudimixt (schaaltjes 250 g)

SALADES

Chinese salade (schaaltjes 250 g)
Shop-Shoy (schaaltjes 300 g)
Witte kool (schaaltjes 400 g)
Groene kool (schaaltjes 500 g)
Rode kool (schaaltjes 400 g)
Broccoli in tuiltjes (schaaltjes 250 g)
Aperitiefgroenten
Geraspte wortelen (schaaltjes 200 g)
Hele wortelen (schaaltjes 500 g)
Wortelen in schijfjes (schaaltjes 300 g)
Bloemkool in tuiltjes (schaaltjes 500 g)
Geraspte knolselder (zakjes 200 g)
Peterselie-Kervel-Ui gesneden (schaaltjes 50 en 70 g)
Rode sla (zakjes 125 g)
Krulsla (zakjes 150 g)
Iceberg-sla (zakjes 175 g)
Rode krulsla (zakjes 100 g)
Gemengde sla (zakjes 100 g en 250g)
Andijvie (zakjes 250 g)

DIEPVRIES



VIS

FINDUS
"Natuurfilets" zonder graten
1 4 geselecteerde stukken kabeljauw - 300g **209**

PIETERS
2 Atlantische tongfilet 600g **395**
3 Rode zalmfilet 600g **360**

4 **FRIMA**
Scampi fritti 50% reuzegarnalen - 225g **165**



5 St Jacobsvruchten (9/14 stukken) 500g **539**
Kleine St Jacobsvruchten (27/38 stukken) 300g **225**
Rauwe Scampi's
6 (10/14 stukken) 300g **290**
(35/45 stukken) 500g **295**
Langoestestaarten (16/20 stukken) 2,4 kg **5038**
Atlantic sticks - 500g **159**
Kikkerbillen (23/33 stukken) 500g **225**

7 **GEKOOKTE CANADESE KREEFT**
300g **250**
400g **369**
500g **465**
550g **510**

GROENTEN

8 **MAC CAIN**
Amandelbolletjes voor fijnproevers - 400g **57**

9 **IGLO POM'APPETIT**
Aardappelkroketten
Nieuw recept met hele eieren
1,5kg **112**

10 **FINDUS**
Gratin dauphinois
Schijfjes aardappel met roomsaus en kaas
450g **99**

11 **BONDUELLE MINUTE**
Extra fijne erwten
450g **49**





21




20

23







24




32

31

26


28

25

27





29


30



22


ARTIC

29 2 bevroren sinaasappelen
2x190ml **119**

30 Omelette norvégienne
Genoise met rum, vanille roomijs, meringue
1,2L **199**

MOVENPICK SYMPHONY

31 Chocolade roomijs met chocoladestukjes, esdoornsiroop roomijs met gekarameliseerde noten, vanille roomijs met cacaopoeder
1L **269**

32 Perzik yoghurt roomijs, frambozen sorbet en vanille roomijs - 1L **269**



APERITIEVEN

GRAHAM'S PORT
1 *37,5 cl Late Bottled Vintage 1985 + 37,5 cl 10 jaar oud 2x37,5cl* **635**

2 *10 jaar oud 75cl + etui* **463**

3 **WARRE'S**
Porto 1975 75cl + kistje **899**

4 **OSBORNE RUBY PORT**
Porto - 75cl + glas **259**

5 **PORTO CROFT**
Fine tawny - 75cl **269**

6 **PORTO CRUZ**
Special Reserve 75cl **369**

7 **SAO PEDRO**
Ruby Superior 75cl **295**

8 **MARNIER**
Pineau des Charentes 75cl **349**

9 **MANZANILLA TIO LUCAR**
Sherry - 75cl **155**

10 **GONZALES BYASS**
Sherry Fino - 75cl **199**

DRY SACK
Sherry 75cl **279**

BRISTOL CREAM
75cl **279**

11 **CINZANO BITTER**
21,5 ° - 70cl **315**

ST RAPHAEL
Amber of rood - 75cl **150**

ALCOHOLVRIJ

12 **VERMOUTH ROSSO**
Aperitief op basis van alcoholvrije rode wijn - 75cl **139**

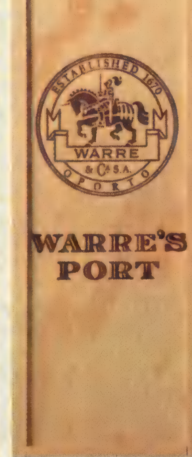
PACIFIC de RICARD
Anijsaperitief Alcoholvrij - 1L **264**

CRODO BITTER
Alcoholvrij aperitief 8x9cl **109**

CRODINO BIONDO
Alcoholvrij aperitief 10x10cl **135**













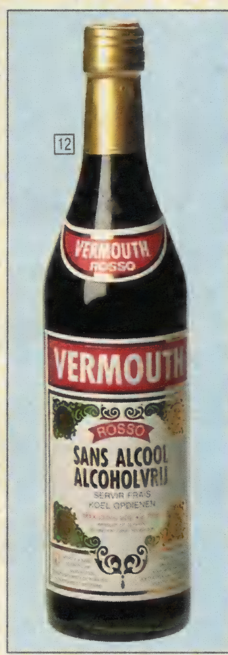
















SNACKS-DRANKEN

1 **STIXI TRIO**
Cocktailkoekjes
200g .... ~~38~~ **35**

BELIN
Crackers zoutjes
2 P'tit Saumon
100g .... ~~55~~ **49**
3 Pizzetta - Pizza met tomaat
100g .... ~~37~~ **33**

MD MENKEN
4 Cashewnoten, geroosterd en gezouten
125g **69**
Pindanoten
200g **39**
Pistachenoten
150g **63**

HAUST
5 Krokant toast
Rond - 100g .... ~~36~~ **33**
Party Extra - 150g .... ~~38~~ **35**
Crackertjes - 165g .... ~~33~~ **29**

6 **VANDER MEULEN**
Roggebrood party snacks
250g **29**

7 **POGEN**
Party Krisprolls - Mini toasts
175g .... ~~55~~ **51**

JOS POELL Assortiment knapperige toasts
60g **19**

VERKADE
Kleine toasts - 50g .... ~~19~~ **16**

8 **BUITONI**
Melba toasts, rond of rechthoekig - 100g .... ~~33~~ **29**

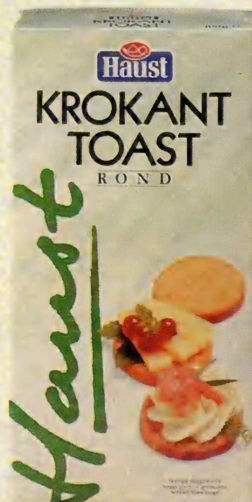
9 **FROMALP ROUSSETTES**
Gruyère kaaskoekjes of paprika
50g **59**

SMITH'S
Snacks
10 Graino's met fijne kruiden
60g .... ~~34~~ **29**
11 Ham' Cheez (ham/kaas)
55g .... ~~31~~ **27**

12 **BAHLSEN**
Chipsletten gezouten, paprika en barbecue
3x100g + 4 cocktail sticks gratis .... ~~123~~ **109**

13 **KIMBO**
Toreras picantes voor bij het aperitief - Uitgelekt 80g ~~82~~ **75**

































FILLER'S Select Quality
Bakon Krisp - 30g **27**

TRAMIER

Groene olijven
125g .... -24- **21**
Zwarte olijven
125g .... -26- **21**
Ontpitte groene olijven
100g .... -29- **26**

Gevulde olijven met paprika
125g .... -33- **29**

Felix

Gezouten peanuts
350g .... -99- **79**

TUC

Crackers - Natuur 100g **19⁵⁰**
Fijne kruiden of bacon
100g **24**

S & W
Maraschino cherries
14 Kersen met steel
227g **69**
Kersen zonder steel
227g **59**

DELHAIZE DE LEEUW
15 Chips gezouten of paprika
185g **28**
16 Cheddar Creppies
Gevulde koekjes met kaas
125g **79**

17 Melba toasts
rechthoekig (100g)
of rond (90g) **29**
18 33 kleine toasts
80g **19**
19 Pindanoten geroosterd
en gezouten - 200g **54**
20 Peanuts
Pindanoten, geroosterd en
gezouten, USA Jumbo Runners
500g **65**
21 18 verse zakoeski's **295**

14




15


19


23




20

21




17

16
18

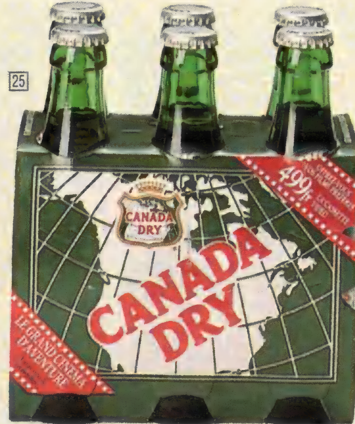





22







[22] **EVIAN**
Natuurlijk mineraal water
6x50cl **102**
1,5L **29**
6x1,5L **168**

[23] **PERRIER**
Natuurlijk bruisend mineraal water - 1L **36**

[24] **GINI**
Bitter lemon
6x20cl **72**
+waarborg 21F

[25] **CANADA DRY**
6x20cl **72**
+waarborg 21F

[26] **CHARLES VANOT**
Kokossiroop of orgeade
70cl **109**

[27] **CUVEE DE L'HERMITAGE**
Christmas
4x25cl **112**

[28] **TIMMERMANS**
Lambic
Gueuze, kriek, perzik, framboos en cassis
Kistje 5x25cl + glas **369**

[29] **HOEGAARDEN**
1 Witte, 2 Grand Cru, 1 Julius, 1 Verboden Vrucht
Kistje 5x33cl + 2 glazen **469**

[30] **ABBAYE DE LEFFE**
1 Bruine, 1 Blond, 1 Radieuse, 1 Triple, 1 Vieille Cuvée
Kistje 5x33cl + glas **435**

[31] **GORDON CHRISTMAS J.MARTIN'S**
33cl **37**
+ waarborg 3,50F

DELHAIZE CHRISTMAS
[32] *6x25cl* **129**
[33] *75cl* **65**
+ waarborg 7F

ALCOHOLVRIJ

[34] **TOURTEL**
Alcoholvrij bier
24x25cl + glas **419**
+ waarborg 180F

[35] **BUCKLER**
Alcoholvrij bier
6x25cl **129**

[36] **JUPILER N.A.**
Alcoholvrij bier
24x25cl + 2 glazen **419**
+ waarborg 180F

GERSTEL BRÄU
Alcoholvrij bier
6x33cl **136**

[37] **BELLE VUE L.A.**
Alcoholarme kriek
4x25cl **115**



ZUIVEL

1 **REYBIER**
Franse emmental 45% +
Blok - het kg 320
Stick - het kg 340
Sneden - het kg 360

DELHAIZE DE LEEUW
2 SBRINZ SWITZERLAND
22 maanden oud 45% +
Blok ±200g
het kg 450

3 ZWITSERSE EMMENTAL
8 maanden oud 45% +
±200g
het kg 450

4 **MEULE D'OR**
Franse emmental 45% +
500g 300

5 **LEERDAMMER**
45%+ - Porties ±250g
het kg 345

6 **OLD AMSTERDAM**
Belegen 48% +
Portie ±200g
het kg 480

DELHAIZE DE LEEUW
7 ZWITSERSE GRUYERE
Blok ±200g - het kg 410
8 GERASPTE GRUYERE DE COMTE
zakje - 70g 32
9 **APPENZELLER SWITZERLAND**
Blok ±200g
het kg 440

10 **CHAVROUX**
Zachte geitekaas 45% +
150g - stuk 82

tartare
Look en fijne kruiden 70% +
80g 49

MAREDSOUS
DELI MOUSSE
Kaasmousse met fijne kruiden
150g 69

LE CROTTIN DE CHAVIGNOL
A.O.C. - 60g - stuk 68

MAREDSOUS
Roomkaas
Blok ±850g
het kg 329

MUNSTER AVID
45%+ - 125g 63

11 **CHAUMES**
het kg 520

12 **BOURSIN**
Look en fijne kruiden of peper
70%+ - 150g 79

13 **LINGOT DU BERRY**
Geitekaas 45% +
150g 88





15



16



17



18



19



20



21



22



24



23



25



27



26



28



29



30

14 CHALET
Gebruiksklare Zwitserse fondue - 400g **149**

15 CAMEMBERT PRESIDENT
van Normandië
45%+ - 250g **77**

16 CAMEMBERT TRADITION
45%+ - 250g **89**

17 DELHAIZE DE LEEUW CAMEMBERT D'ISIGNY SAINTE MERE
45%+ - 250g **85**

18 BRESSY'S
Kaascocktail
12 stuks - 100g **79**

19 LA VACHE QUI RIT APERICUBE PARTY LONGDRINK
48 kaasblokjes voor het aperitief
250g **115**

20 WELCOME
24 aperitiefkaasjes
Braziliaanse smaak - 120g **54**

21 DELHAIZE DE LEEUW
Bulgaarse volle yoghurt
4,5%+ - 500g **39**

22 DELHAIZE DE LEEUW
Verse roomkaas
45%+ - 500g **65**

23 DELHAIZE DE LEEUW COTTAGE CHEESE
4,4%+ - 250g **45**

24 DANONE FJORD
Zachtheid en scandinavische frisheid - 500g **85**

25 YOPLAIT OFILUS
Met actieve bifidus
Bosaardbeien of perziken
500g **89**

26 STASSANO BIFIDUS
Verse kaas - 250g **46**

27 GERVAIS
Roomsaus met dragon of groene peper - 20cl **58**

28 DELHAIZE DE LEEUW PETIT SUISSE
40%+ - 6X60g **49**

29 DELHAIZE DE LEEUW
Gezoete kaas met vruchten
6x60g **55**

30 DELHAIZE DE LEEUW BIOGARDE
Halfvolle yoghurt
50cl **37**

RACLETTEKAAS
10 sneden
45%+ - ±250g - het kg **410**





SUPRÊME
DES DUCS
62%+ - 185g **81**

Neufchâtel en Bray
Franse kaas A.O.C. 45%+
100g **46**


CASTELLO BLAU
70%+ - 150g **78**

ROQUEFORT
"le papillon"
Franse kaas A.O.C.
100g **79**

BRESSE BLEU
55%+ - 125g **53**

DANISH BLUE
50%+ - 100g **38**

SAINT MORGON
met gepasteuriseerde melk
50%+ - 200g **87**

crotte du diable
45%+ - 62,5g **53**

Brie de Meaux
Franse kaas A.O.C.
±200g
het kg **480**

brin d'Affinois
50%+ - 150g **78**


MASCARPONE
Italiaanse verse kaas
250g **85**

Het fijnste van het fijnste op een schotel

De kazen met herkomstbenaming (A.O.C.) zijn zorgvuldig geselecteerde Franse kazen die beantwoorden aan zeer strikte criteria, in de eerste plaats de ambachtelijke fabricagemethode. U vindt ze naast de kazen uit Nederland, Italië, Engeland, Zwitserland en België van dezelfde makelij.

















31 ***KERRYGOLD***
Ierse boter - 250g **53**

DELHAIZE DE LEEUW
32 *Boter van rauwe melk*
250g **53**
Frituurvet
100% plantaardig - 4x250g **69**
33 *30 Bretoense pannekoeken*
330g **99**
34 *Verdunde room "Half & Half"*
10,5%+ - 25cl **21**
35 *UHT verse room*
35%+ - 20cl **28⁵⁰**

36 ***JACKY MANNEQUIN***
Gesteriliseerde room
20% + - 25cl **49**



Dikke verse room
39%+ - 200ml **49**

37 ***LACTEL***
Halfvolle melk - 1L **27**

38 ***IRISH SALMON DELIGHT***
Green flag - 150g **65**

39 ***DELHAIZE DE LEEUW***
Verse room in spuitbus
31%+ - 250g **74⁵⁰**



KOEKJES CHOCOLADE







1



11



2



4



5



3



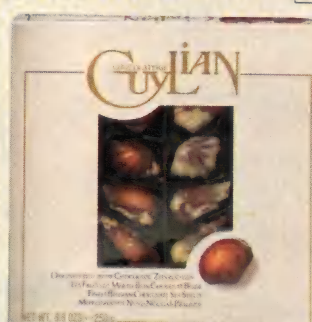
6

8



7





9



10



12



13

14







15

Côte d'Or
1 Maxi bouchée
275g **99**
Four Seasons
Assortiment van
12x4 mignonnettes - 480g **187**
2 Noir de Noir
Mignonettes
Blikken doos 450g **299**
3 **KATHY**
Assortiment van pralines
250g **109**

DELHAIZE DE LEEUW
4 Koekjes met boter en chocolade
400g .... ~~139~~ **119**

MOTTA
5 12 gekonfijte kastanjes
240g **289**
Privilège
10 gekonfijte kastanjes omhuld met pure chocolade - 200g **329**
10 gekonfijte kastanjes met cognac
200g **399**

6 **MON CHERI**
30 pure chocoladepralines gevuld met kers en likeur
309g **199**

7 **FERRERO ROCHER**
Pralines met hazelnotenvulling, omhuld met melkchocolade en gemalen hazelnoten - 300g **177**

8 **JULES DESTROOPER**
Amandelwafeltjes en-broodjes
Blikken doos "bakkerij"
450g **259**

OLIVIER DESTROOPER
Medaillons
100g .... ~~55~~ **47**

9 **GUYLIAN**
Zeevruchten in chocolade
250g **119**

10 **DELACRE COLLECTION**
Mengeling chocoladekoekjes
300g .... ~~139~~ **109**

DROSTE
PASTILLES
11 Melkchocolade
250g **159**
SELECTION
Pastilles
assortiment - 125g **109**
ASSORTIS
Gesorteerde chocolade
250g **175**

GAVARNY
12 Truffels met schilfers van melkchocolade
250g .... ~~109~~ **99**
Truffels met schilfers van pure chocolade met cointreau
250g .... ~~129~~ **109**
Cacaotruffels
200g .... ~~77~~ **69**

SAVERNIER
13 Assortiment likeurpralines
225g **199**
14 Assortiment pralines
300g .... ~~187~~ **169**

15 **TOBLERONE**
Zwitserse chocolade met honing en amandel- nougat
Melk, puur en wit
4x100g **159**





DELHAIZE DE LEEUW

15 *Chocolade hagel melk of puur*
400g **63**

16 *Mix - 200g* **37**

17 *Artisanale gevulde chocolade 5 variëteiten - repen 45g* **20**

Chocolade-tabletten Melk of puur - 200g **45**

18 *Chocolade-tabletten Melk hazelnoot of puur hazelnoot - 200g* **49**

19 *16 dessertkoekjes met boter 125g* **25**

20 *24 Chocorange 300g* **57**

21 *4/4 koek 200g* **45**

22 *4/4 koek met cacao 250g* **63**

23 **CHOCOMETZ OPULENCE**
20 superfijne likeurchocolaatjes 240g **189**

LU CHAMPAGNE
Boudoirs 100g .... ~~49~~ **43**

MIKADO
Biscuits-sticks met chocolade 2 variëteiten - 75g .... ~~41~~ **35**



PETIT PAREIN
920g **109**



GALETTINES
750g .... ~~137~~ **115**

ST MICHEL
Waaierkoekjes voor ijs 75g .... ~~45~~ **37**



FIRST CLASS
CHOCOSTAR
125g .... ~~65~~ **57**



Spécialité Suisse
Granor, Pralinette, Capucine, Truffet, Japonais (100g) of Chocomousse (115g) .... ~~67~~ **59**

24 **MERCI**
Assortiment melkchocolade, assortiment pure chocolade of mengeling melk en puur 200g .... ~~83~~ **69**

25 **CAMILLE BLOCH**
Zwitserse melkchocolade met likeur (cognac of kirschvulling) zonder suikerkorst - 100g **59**

After Eight
Fijne blaadjes chocolade gevuld met munt 250g .... ~~93~~ **79**

Nestlé CHOC'LAIT
Chocolade chips 125g .... ~~67~~ **59**

BOUNTY MINIATURES
Gevulde melkchocolade met frisse, witte kokonoot 16 stukken - 125g **65**

26 **MARS MINIATURES**
Gevulde melkchocolade met caramel 16 stukken - 125g **65**

19
26


17


25


22
21


20

18


23


15
16


24






ALCOHOLS



1 **DOLFI**
Crème de cassis
Perziklikeur
Bosbessenlikeur
Kistje 3x35cl **595**

2 **GRAND MARNIER**
Cordon Rouge likeur triple orange
Crème de Grand Marnier
Kistje 2x37,5cl **659**

3 **BALLANTINES**
Blended Scotch Whisky 40°
75cl + blikken doos **559**

4 **ALLAN & SCOTT**
Blended Scotch Whisky 40°
70cl+ glas **429**

5 **CHIVAS REGAL**
Blended Scotch Whisky 43°
12 jaar oud - 70cl
+ gegraveerde onderlegger ... **939**

6 **JOHNNIE WALKER**
Blended Scotch Whisky
Black Label 40° - 12 jaar oud
75cl + etui **899**

7 **GLENFIDDICH**
Pure Malt Scotch Whisky 43°
70cl + etui **915**

EDRADOUR
Old Single Malt Scotch Whisky
10 jaar oud 40°
75cl **990**

THE GLENLIVET
Pure Single Malt Scotch Whisky
43° - 12 jaar oud
75cl + metal box **899**

ABERLOUR GLENLIVET
Old Single Malt Scotch Whisky
10 jaar oud - 40°
75cl **769**

JACK DANIEL'S *Bourbon 40°*
70cl **835**

JIM BEAM *Bourbon 40°*
70cl **569**

Four Roses BOURBON
Kentucky Bourbon 40°
6 jaar oud
70cl **595**

BISQUIT
8 *Cognac V.S.O.P.*
Fine Champagne 40°
70cl + etui **999**
9 *Cognac*** 40°*
70cl + etui **675**

MARTELL
10 *Cognac V.S.O.P. 40°*
70cl + etui **949**





MARTELL
11 *Cognac*** 40°*
70cl + etui **715**

12 **GAUTIER**
Cognac V.S.O.P. 40°
70cl + etui **879**

13 **VIEUX MARC DE BOURGOGNE 40°**
70cl **405**

14 **VIEUX MARC DE CHAMPAGNE 40°**
70cl **499**

15 **JANNEAU*****
Grand Armagnac Tradition 40°
70cl **629**

SMEETS
16 *Heidebitt*
Heidelikeur 40°
70cl **455**

17 *Belegen Hasseltse Graanjenever extra - 5 jaar oud - 36°*
70cl + etui **415**

18 **BOLS SCHIEDAM**
Zeer oude jenever 36°
Stenen kruik 1L **475**

FILLIERS 38%
Jenever 38° - 5 jaar oud
Stenen kruik 75cl **415**

Asbach Uralt
Oude fijn rijnbrandy 38°
70cl **599**

19 **CHARTREUSE VERTE**
Likeur 55°
70cl **716**

20 **BENEDICTINE 40°**
Kistje 50cl + 2 glazen **599**

21 **MANDARINE NAPOLEON**
Likeur 38°
70cl + glas **549**

GRAPPA JULIA VERDE
Brandewijn 40°
70cl + glas **490**

22 **KLEBER**
Eau-de-vie de Poire Williams
50cl **415**

23 **EAU-DE-VIE DE POIRE 42°**
70cl + karaf **739**

Berentzen
Appellikeur 21°
70cl **329**

24 **NORMANDOR**
Calvados 40°
70cl **489**

25 **PERE MAGLOIRE**
Calvados
V.S.O.P. 40° - 70cl + etui **669**

CAFE ORIENTAL
Likeur 24°
70cl **389**

Mariachi
Tequila 40°
75cl **618**

26 **COINTREAU 40°**
70cl + etui **545**



Exotische likeur 20°
70cl + agenda **389**

27 **MALIBU**
Cocktail op basis van witte rum en kokoslikeur 24°
70cl + kistje + 2 glazen **419**

ST MICHEL
28 *Gin Fizz 16° - 70cl* **215**
29 *Grand Oranger 40° - 50cl* **299**
La Carmélitine 38° - 50cl **299**
La Bottresse 36° - 50cl **279**
Anisette 27° - 50cl **235**
Crème de Cacao 28° - 50cl **259**
La Monastique 45° - 50cl **329**

Graanstokerij **FILLIERS** *100 Jaar*
Advokaat 14°
75cl **285**

18


19


20


21


22


23


24


25


26




27


28


29






GESCHENKEN - TAFELDECOR



MOULINEX
1 ELEKTRONISCHE BROODROOSTER
Extra lang 28cm
Koude wanden **1795**
2 IJSMACHINE GELATI
Huisgemaakt ijs in 20-30' **2995**
3 FRITEUSE
Koude wanden, filterkuip, geurwerend deksel.
2000W - 2,5L **2990**

CRISTAL D'ARQUES
Vaas Chambéry 23cm
Gewaarborgd +24% PbO **539**

LUIGI BORMIOLI
4 GIOTTO - GLASSERVIES IN GEBLAZEN KRISTALLIJN
6 waterglazen **429**
6 wijnglazen **429**
6 champagnefluiten **429**
5 NAPOLEON
4 cognacglazen **359**

6 **BORMIOLI ROCCO**
FLOWER-SERVICE
FIJN GEBLAZEN GLASSERVIES
4 long drink glazen **179**
4 dubbele old fashion **179**
4 fruitsapglazen **179**
4 "cooler" glazen **179**
1 decanter **179**

CAKESCHOTEL IN GLAS
Narcissenmotief **599**

7 **NIET - KLEVENDE WOK + ACCESSOIRES**
Geschenkkoffer **799**

NACHTLAMPJE **599**

KLEINE KERSTBOOM VOOR VERSIERING **299**

BOL OM OP TE HANGEN **159**

SCHOTEL VOOR ZEEVRUCHTEN **499**

STEUN **299**

ZWARTE ONDERZETSCHOTEL IN HOUT
Vierkant of rond - 20cm **159**

8 **6 GLASONDERZETTERS IN HOUT + STEUN** **299**

9 **SCHOTEL IN NATUUR HOUT "APPEL"**
32cm Ø 3cm dichte **399**

ONDERSCHOTEL IN NATUUR HOUT "APPEL" - 20cm **139**

10 **SCHOTEL VOOR STOKBROOD IN NATUUR HOUT**
10x50cm **199**

SERVETHOUDER + ZOUT EN PEPERSTEL IN NATUUR HOUT
18x18cm **359**

VERSIERD PORSELEIN
47 delig servies "Royston" met
8 platte borden 26cm,
8 dessertborden 18,7cm,
8 diepe borden 18,7cm, 8 kopjes
en 8 schoteltjes, 1 ovale schotel,
1 slakom, 1 suikerpot,
1 melkpot, 1 koffiekan **2499**


7


9



1 2 3


8


4 5 6 10



DELHAIZE

10 **KANDELAAR ZWAAN VERZILVERD** van beschermlaag voorzien - 29cm **799**

ISOLERENDE IJSEMMER met ijstang **595**

FLESSENKOELER **595**

EXPRESSOMACHINE IRMEL FLORITA ALUMINIUM 6 kopjes **995**

PEDRINI PRAGUETTO 4000 zwart of wit

11 Blikopener **449**

12 Noten-of schaaldierkraker **349**

13 Flesopener **159**

14 Schaar **699**

15 **PEDRINI** Kurketrekker **259**

PANNEN "COOK AND ROLL" Versch. kleuren - Anti-kleeflaag 20-22-24-26-28-30cm O ..... van **299** tot **449**



16 **ROOKVERDRIJVER VERZILVERD** van beschermlaag voorzien 20cm + kaars **699**

17 **ZEEHOND FLESOPENER VERNIKKELD** -14,5cm **329**

DOLFIJN FLESOPENER VERNIKKELD - 17,5cm **329**

18 **SLABBETJE KREEFT** **199**

19 **FANTASIE SCHORT** Heer of dame **499**

20 **DAMESZAKDOEKJES** Geschenkdozen ....van **129** tot **299**

21 **HERENZAKDOEKJES** Geschenkdozen ....van **159** tot **399**

22 **TAFELDOEKJES** ..... van **199** tot **1399**

23 **SPONSEN HANDDOEKEN** Geschenkdozen... van **249** tot **899**

24 **RONDE GEBORDUURDE KUSSENS** 100% katoen ..... van **349** tot **599**

25 **BRIDGE** Herenhemden "Oxford" 70% katoen 30% polyester 5 kleuren **699**

26 **OLYMPIA** Herensokken 82% acryl/18% polyamide Verschillende kleuren **169**

27 **HERENSJAALS** Verschillende kleuren - 100% wol 28x180cm **499**

28 **BEDRUKTE HOOFDDOEKEN** Verschillende kleuren 100% polyester 120x120cm **750**

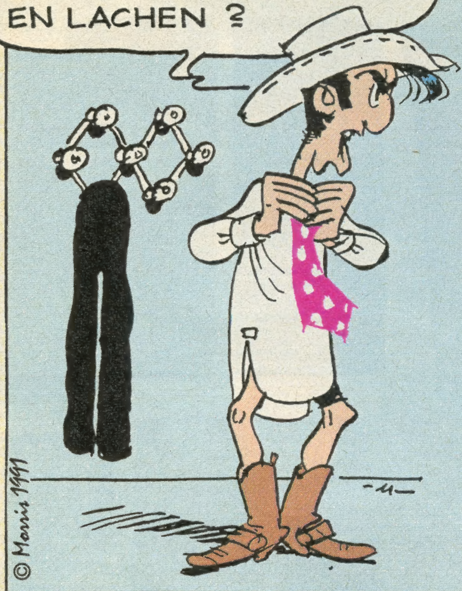
29 **HERENRIEMEN** Leder - 4 kleuren - effen **399**

30 **KEUZE VAN DASSEN** 100% polyester - Geschenkdoos ..... van **299** tot **399**

31 **VLINDERDAS + BEDRUKT LEFDOEKJE** 100% polyester - Geschenkdoos **399**

DAMESHANDSCHOENEN

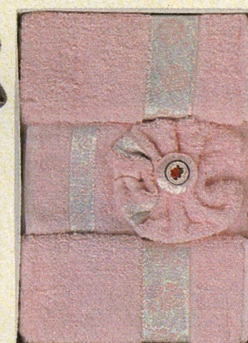
32 suede - 4 kleuren M/L **799**



















33 *lamsvel - 3 kleuren*
S/M/L **999**

HERENHANDSCHOENEN

34 *tricot/palm in leder*
3 kleuren - M/L **799**

35 *leder met voering borg*
3 kleuren - M/L/EL **699**

DAMESSTOLA'S

Verschillende kleuren
.... *van* **750** *tot* **799**

36 **ONBREEKBARE KERSTBALLEN**

Rode zijde
12 grote of 24 kleine **199**

37 **DOMEX PARTY**

KERSTDECOR
25 servetten 3 ply
33 x 34 cm **33**
Papieren tafelkleed
5x1,2m **119**

38 **JULIE**

KERSTDECOR
20 servetten 2 ply
25 x 25cm **23**
33 x 33cm 3 ply **46**
Papieren tafelkleed
120 x 180cm **169**

39 **JULIE**

2 KAARSEN
wit of rood
26cm .... ~~56~~ **49**

40 **LOTUS DEEKO PARTY**

KERSTDECOR
PRIMEROSE BORDIER STIJL
20 servetten 3 ply
34 x 34cm **49**
Rechthoekig papieren tafelkleed
230 x 155cm **169**



PARFUMERIE

1 **FENJAL CLASSIC**
Badolie
125 ml .... –235– **213**

"bien-être"

4 geparfumeerde zepen
Wilde iris, kamperfoelie,
magnolia en eglantier
Koffertje 4x50g **199**

MARIE ELAINE
16 badparels **185**

Sunsilk

Styling fixing spray
200ml .... –155– **124**

2 **FREE STYLE**
Styling fixing mousse sterke of soepele fixatie - 125ml ..–159– **129**

3 **INVISIBLE**
Stevige of normale fixatie
300ml .... –165– **149**

PLENITUDE

4 *Crème tegen rimpels 40ml + staal Action liposomes 15ml en Contour Regard 5ml gratis* .... –469– **415**

5 *Action liposomes*
Heropbouwende verzorgende dagcrème - 30ml **379**

6 **MASCULIN BOURJOIS**
Absolu of Acier
Eau de toilette
Vapo 100ml .... –365– **329**

7 **GAMMON**
Cool Passion of Exciting Amber
Eau de toilette after shave
100ml .... –229– **189**

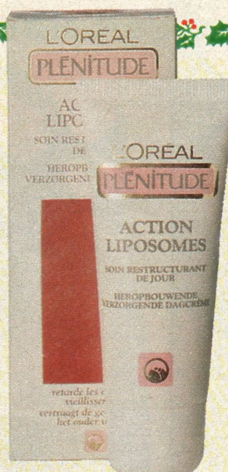
8 **MENNEN**
Skin Bracer of Fraîcheur Marine
After shave
125ml .... –205– **165**

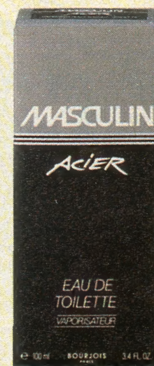
9 **DELHAIZE DE LEEUW**
Eau de Cologne dry
50% fijne alkohol 94 °
1L .... –109– **89**

10 **LOTUS COSMETIC**
50 make-up staafjes
individueel verpakt
.... –89– **69**

11 **KLEENEX BOUTIQUE**
3 x 65 wattenschijfjes
100% katoen
2 + 1 gratis .... –165– **109**

4


5


6




11


10


9


2




3


1


7




8






ONDERHOUD

1 **ERES**
Bio-afbreekbare snelreiniger voor tin - 250ml **85**
Brandgel voor fondue en barbecue - 250ml **99**

2 **CLEN ÇA-VA-SEUL**
Reinigingsprodukt voor vitroceramische kookplaten - 375ml **169**

3 **DECAP FOUR**
Ovenreiniger - citroenfris 500ml **99**

SILVO
"Zilverglans" 150ml **71**

DURAGLIT BRASSO
Poetswatten voor metalen 75g **71**

DELHAIZE DE LEEUW
4 *Poeder voor vaatwasmachine 1,3kg* **99**
5 *Glansspoelmiddel voor vaatwasmachine - 500ml* **79**
6 *Zout voor vaatwasmachine 5kg* **124**
7 *Gel voor vaatwasmachine 1,5L* **137**
8 *21 kolenaanstekers zonder hout of papier voor open haard, steenkoolhaard, camping en barbecue* **38**

9 **AMBI PUR**
5 stofzuigergeursticks - Citroen 2de tegen 1/2 prijs **97**

10 **CALGONIT CITRO FRESH**
Citroenfrisse ontgeurder voor vaatwasmachine **72**

11 **FRIGONET SOLVAY**
Ontgeurt koelkasten en diepvriezers - 200g **69**

SPAAS
10 kaarsjes voor schotelwarmers **47**

FESTILUX
4 rode kaarsen 25cm **53**

12 **GLAD**
Magnetronoven folie Bewaart vocht in gerechten en houdt de oven schoon 10m ..... –94– **85**

13 **REYNOLDS**
Aluminium folie 22,5mx30cm ..... –125– **115**















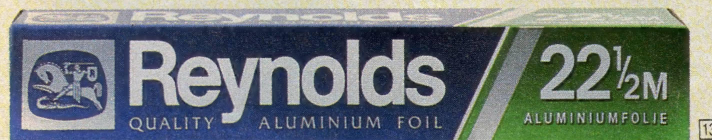
















VERGETEN WIJ NIET DE FEESTEN VAN ONZE TROUWE VRIENDEN



210g
149- **129**

70g
51- **46**

40g
39- **35**

100g
59- **55**

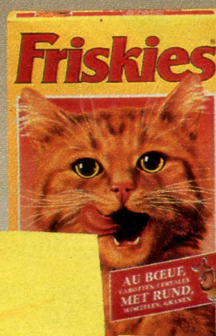
4 var.
125g 29- **26**

7 var.
100g 29- **26**

2 var.
250g 51- **47**

5 var.
150g 35- **32**

Vrolijke feesten!



5 var.
400g
46- **42**

4 var. 2kg
185- **169**

2 var. 1kg
103- **95**





LEVE DE FEESTEN!



500g
64- **59**

500g
60- **55**

6 var.
410g
35- **32**

500g
55- **51**

